adamance
fruits du bon sens

Sorbetto Litchi

Descrizione

I sorbetti alla frutta devono contenere almeno il 45% di frutta, o il 25% quando si tratta di frutti acidi.Queste proporzioni consentono di utilizzare la denominazione regolamentata.Durata di conservazione massima consigliata: 4 mesi.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria

Sorbetto Litchi

62% FRUTTA IN PUREA

18% ZUCCHERO AGGIUNTO

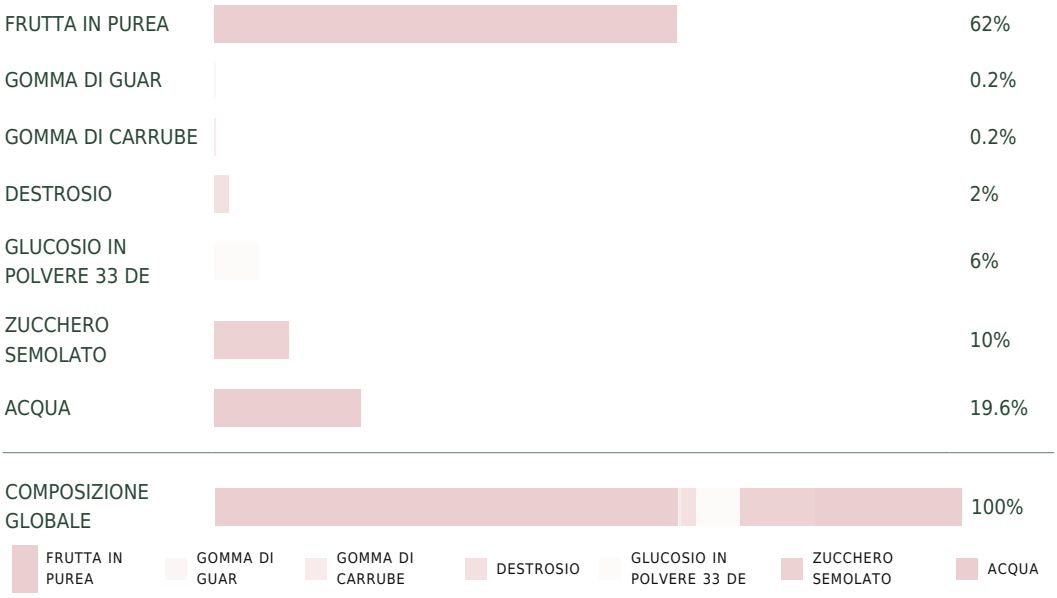
Ingredienti

Zucchero semolato, Glucosio in polvere 33 DE, Destrosio, Gomma di carrube, Gomma di guar, Acqua, Litchi in purea

CONGELABILE

143% VOLUME

Composizione globale



Sorbetto Litchi

Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	100 g	10%
Glucosio in polvere 33 DE	60 g	6%
Destrosio	20 g	2%
Gomma di carrube	2 g	0.2%
Gomma di guar	2 g	0.2%
Acqua	195 g	19.6%
Litchi in purea	620 g	62%

Volume 143%

Procedimento

Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, il destrosio, la gomma di carrube e la gomma di guar.
Versare a pioggia nell’acqua, aggiungere lo zucchero invertito e riscaldare a 85°C.
Raffreddare rapidamente lo sciroppo a 4°C, poi lasciar maturare per almeno 4 ore.
Aggiungere il frutto in purea a 4°C e mixare.
Mantecare, estrarre, modellare e congelare.
Conservare a -18°C.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Litchi Chinensis

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Gelato -12/-14°C

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Colore / lucentezza