

# 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

## 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%

**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

## 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