

Sorbetto alla banana

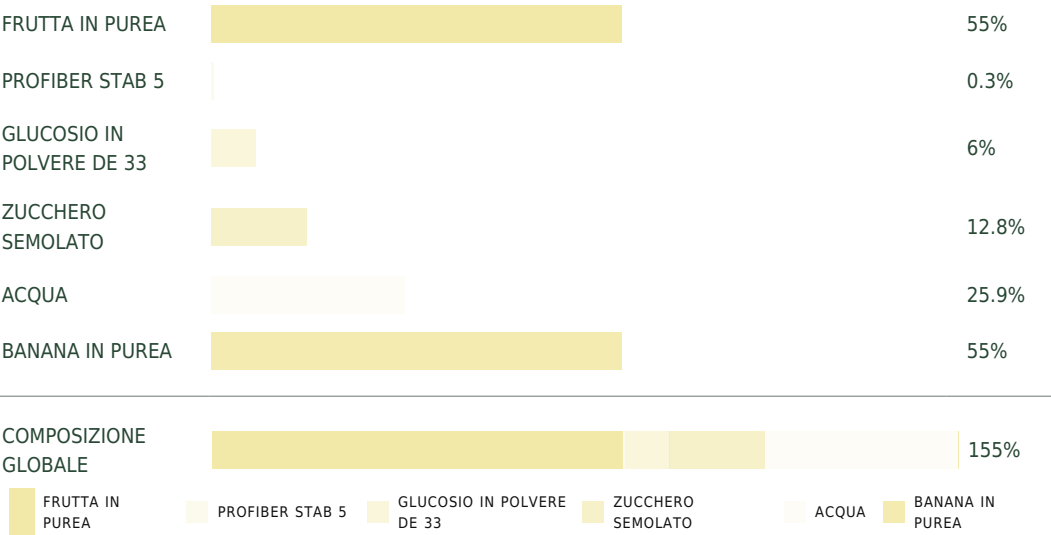
Descrizione

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.

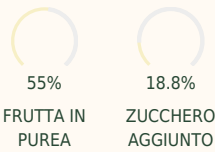
Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

Composizione globale



Sorbetto alla banana



Ingredienti

Zucchero semolato, Glucosio in polvere 33 DE, Profiber Stab 5, Acqua, Banana in purea



Sorbetto alla banana

Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	128 g	12.8%
Glucosio in polvere 33 DE	60 g	6%
Profiber Stab 5	3 g	0.3%
Acqua	259 g	25.9%
Banana in purea	550 g	55%

Procedimento

Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere e il Profiber. Versare a pioggia sull'acqua, quindi riscaldare a 85 °C. Raffreddare rapidamente lo sciroppo a 4 °C, quindi lasciare gelificare per almeno 4 ore. Aggiungere la purea di banana a 4 °C, quindi frullare. Lavorare in gelateria, estrarre, versare negli stampi e congelare rapidamente, prima di conservare a -18 °C.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Banana Cavendish

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Gelato -12/-14°C

CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

PUNTI DI FORZA

Colore / lucentezza ,

Purea non scaldata o poco scaldata ,

Ricetta vegetale