

Sorbetto alla guava

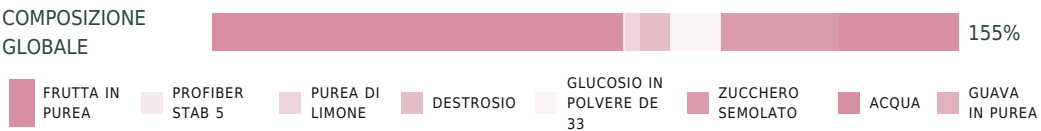
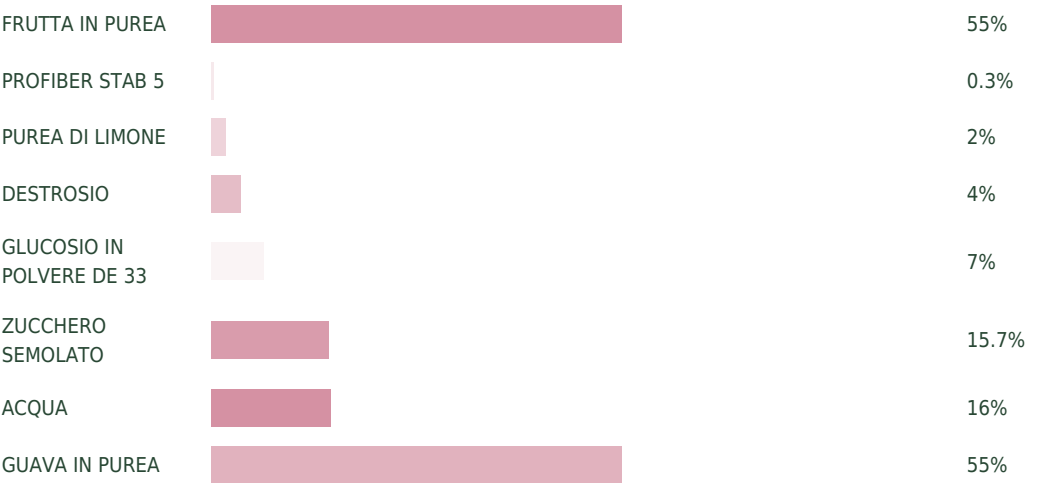
Descrizione

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 guava



55%
FRUTTA IN
PUREA



15.7%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Zucchero semolato,
Glucosio in polvere
33 DE, Profiber Stab
5, Destrosio, Lemon
in purea, Acqua,
Guava in purea



CONGELABILE

Sorbetto alla guava

Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	157 g	15.7%
Glucosio in polvere 33 DE	70 g	7%
Profiber Stab 5	3 g	0.3%
Lemon in purea	20 g	2%
Destrosio	40 g	4%
Acqua	160 g	16%
Guava 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 guava a 4 °C, quindi frullare. Lavorare in gelatiera, estrarre, versare negli stampi e congelare rapidamente, prima di conservare a -18 °C.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

guava paluma

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