



# Sorbetto Amarena

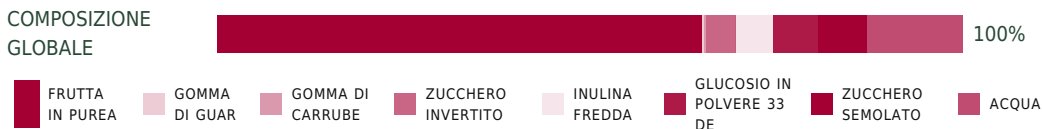
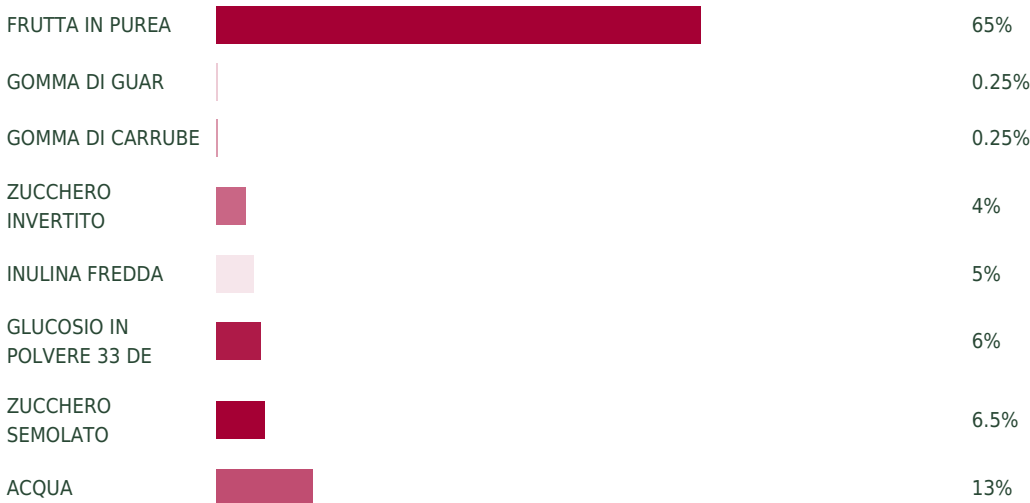
## Descrizione

I sorbetti integrali devono contenere un minimo di 45% di frutta e 25% di frutta acida. Questo equilibrio permette l'uso di questa palatabilità regolata. Durata massima di conservazione raccomandata: 4 mesi.

### Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

## Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	65 g	6.5%
Glucosio in polvere 33 DE	60 g	6%
Inulina fredda	50 g	5%
Gomma di carrube	2.5 g	0.25%
Gomma di guar	2.5 g	0.25%
Acqua	130 g	13%
Zucchero invertito	40 g	4%
Amarena in purea	650 g	65%

Volume 146%

### Sorbetto Amarena



65%  
FRUTTA IN  
PUREA



16.5%  
ZUCCHERO  
AGGIUNTO

#### Ingredienti

Amarena in purea, Acqua, Zucchero semolato, Glucosio in polvere 33 DE, Inulina fredda, Gomma di carrube, Gomma di guar, Zucchero invertito



CONGELABILE



VOLUME

## Procedimento

Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, l'inula fredda, la gomma di carrube e la gomma di guar e versare sull'acqua aggiungere lo zucchero invertito, quindi riscaldare a 85°C.

Raffreddare rapidamente lo sciroppo a 4°C, poi lasciarlo gelare per almeno 4 ore.

Aggiungere la purea di frutta a 4°C e frullare.

Turbinare, estrarre, modellare e congelare prima di conservare a -18°C.

### FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Amarena Oblacinska

### 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

