



# Sorbetto Ananas

## Descrizione

I sorbetti alla frutta devono contenere almeno il 45% di frutta, o il 25% quando si tratta di frutti acidi.

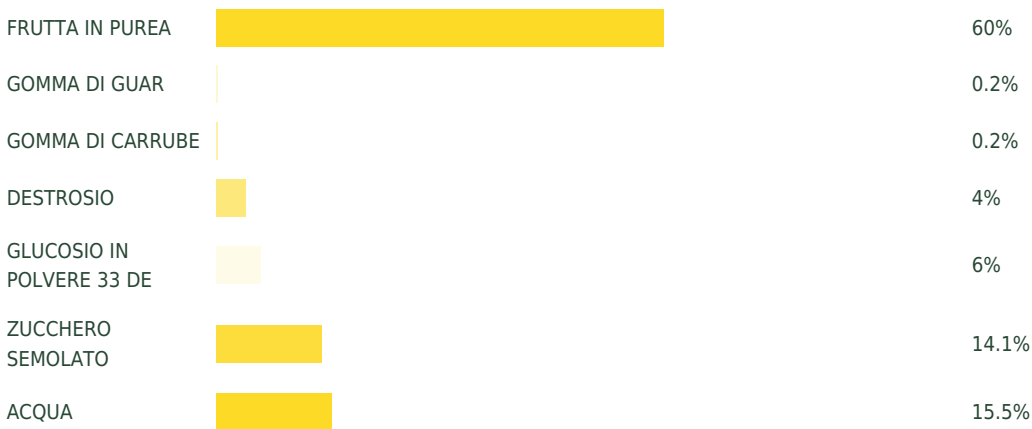
Queste proporzioni consentono di utilizzare la denominazione regolamentata.

Durata di conservazione massima consigliata: 4 mesi.

### Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

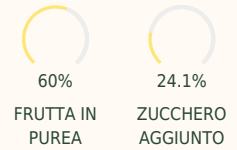
## Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	141 g	14.1%
Glucosio in polvere 33DE	60 g	6%
Destrosio	40 g	4%
Gomma di carrube	2 g	0.2%
Gomma di guar	2 g	0.2%
Acqua	155 g	15.5%
Ananas in purea	600 g	60%

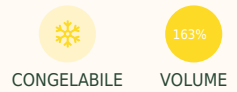
Volume 163%

### Sorbetto Ananas VEGETALE



#### Ingredienti

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



## 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

Ananas Extra Sweet

### 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

