

Sorbetto Bergamotto

Descrizione

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

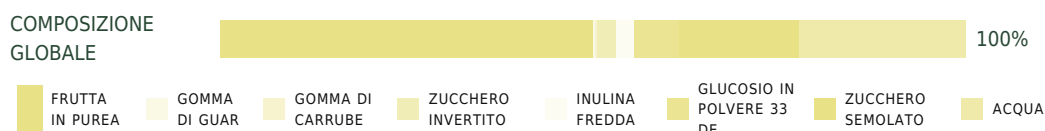
Queste proporzioni consentono di utilizzare la denominazione regolamentata.

Durata di conservazione massima consigliata: 4 mesi.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

Composizione globale



Sorbetto Bergamotto



Ingredienti

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



CONGELABILE

Composizione	1000 g	100%
Bergamotto in purea	500 g	50%
Acqua	225 g	22.5%
Zucchero semolato	160 g	16%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Zucchero invertito	25 g	2.5%
Inulina fredda	25 g	2.5%
Gomma di carrube	2.5 g	0.25%
Gomma di guar	2.5 g	0.25%

Procedimento

Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, l'inula fredda, 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

Bergamotto Fantastico & Femminello

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