

Sorbetto Bergamotto

Descrizione

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

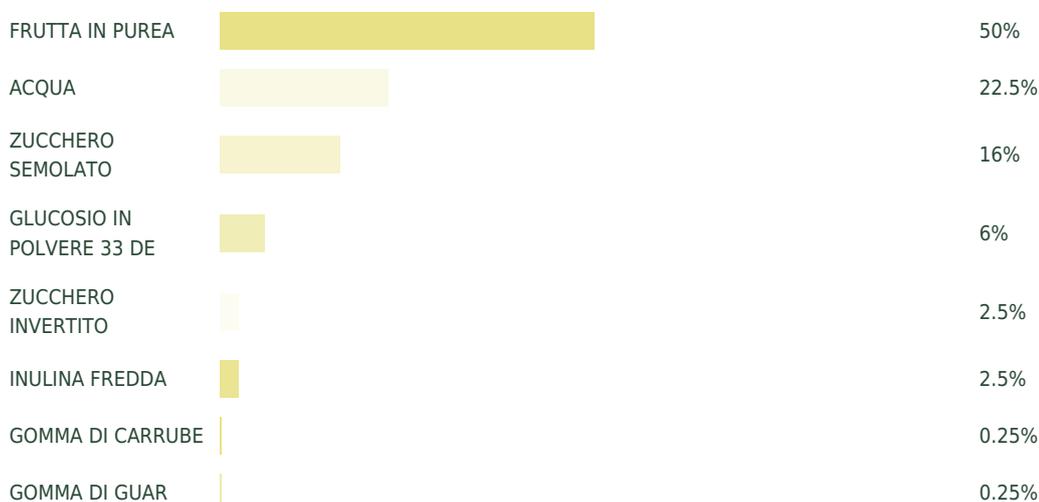
Queste proporzioni consentono di utilizzare la denominazione regolamentata.

Durata di conservazione massima consigliata: 4 mesi.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

Composizione globale



| 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% |

Sorbetto Bergamotto

50% FRUTTA IN PUREA

27% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

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

CONGELABILE

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