

Sorbetto Calamondino

Descrizione

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

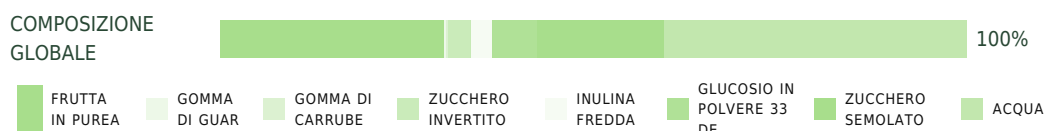
Queste proporzioni consentono di utilizzare la denominazione regolamentata.

Durata di conservazione massima consigliata: 4 mesi.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Calamondino in purea	300 g	30%
Zucchero semolato	170 g	17%
Glucosio in polvere 33 DE	60 g	6%
Inulina fredda	30 g	3%
Gomma di carrube	2.5 g	0.25%
Gomma di guar	2.5 g	0.25%
Acqua	405 g	40.5%
Zucchero invertito	30 g	3%

Sorbetto Calamondino
VEGETALE

30% FRUTTA IN PUREA

26% ZUCCHERO AGGIUNTO

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

CONGELABILE

142% VOLUME

Volume 142%

Procedimento

Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, l'inulina, 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

Calamondino Ben Tre

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