

# Sorbetto Cocco

## 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: 15 giorni.

### Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

## Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	115 g	11.5%
Destrosio	45 g	4.5%
Gomma di carrube	2 g	0.2%
Gomma di guar	2 g	0.2%
Acqua	266 g	26.6%
Sciroppo di glucosio DE 60	70 g	7%
Crema di cocco	500 g	50%

Volume 103%

### Sorbetto Cocco



50%  
FRUTTA IN  
PUREA



23%  
ZUCCHERO  
AGGIUNTO

#### Ingredienti

Crema di cocco,  
Acqua, Zucchero  
semolato, Sciroppo  
di glucosio DE 60,  
Destrosio, Gomma  
di carrube, Gomma  
di guar



CONGELABILE



VOLUME

## Procedimento

Unire lo zucchero semolato, il destrosio, la gomma di carrube e la gomma di guar.  
Versare a pioggia nell'acqua, aggiungere lo sciroppo di glucosio 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

Cocco

### 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