## adamance

fruits du bon sens

# Sorbetto Fragola Mara des bois

### Descrizione

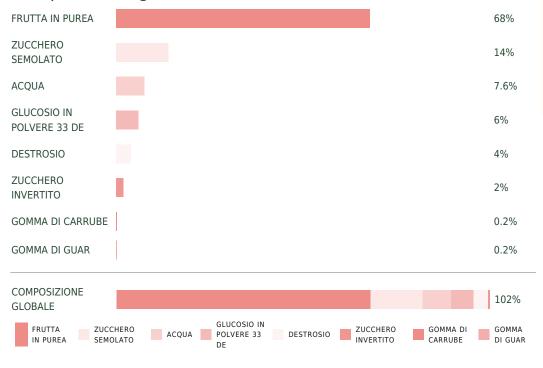
I sorbetti alla frutta devono contenere almeno il 45% di frutta, o il 25% quando si tratta di frutti acidi.

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 Fragola Mara des bois 68% 26% FRUTTA IN **ZUCCHERO** AGGIUNTO Ingredienti Fragola in purea, Zucchero semolato, Acqua, Glucosio in polvere 33 DE, Destrosio, Zucchero invertito, Gomma di carrube, Gomma di quar CONGELABILE VOLUME

Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	140 g	14%
Glucosio in polvere 33 DE	60 g	6%
Destrosio	40 g	4%
Gomma di carrube	2 g	0.2%
Gomma di guar	2 g	0.2%
Zucchero invertito	20 g	2%
Acqua	76 g	7.6%
Fragola in purea	680 g	68%

#### 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 Fragola Mara des Bois

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