

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.

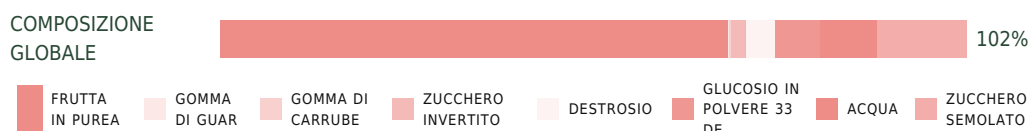
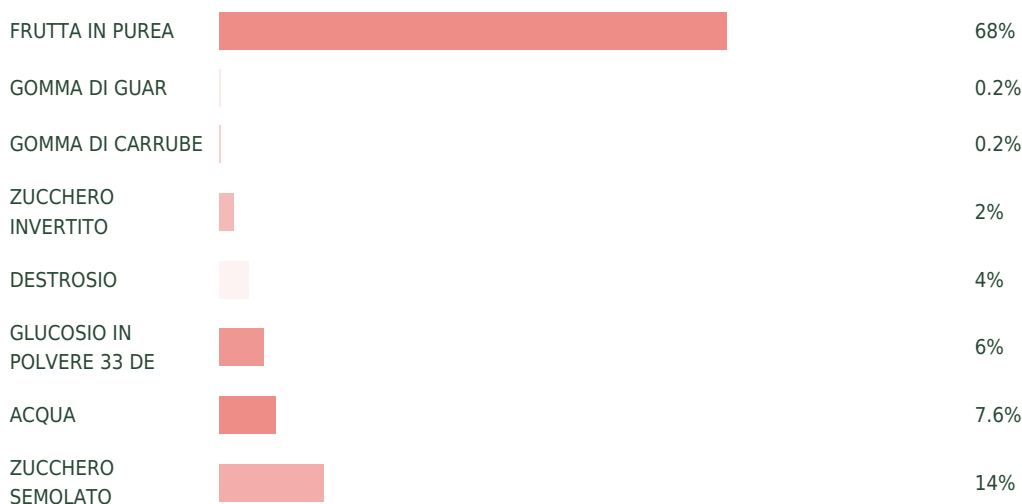
Queste proporzioni consentono di utilizzare la denominazione regolamentata.

Durata di conservazione massima consigliata: 4 mesi.

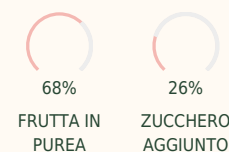
Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

Composizione globale



Sorbetto Fragola Mara des bois



Ingredienti

Fragola in purea, Zucchero semolato, Acqua, Glucosio in polvere 33 DE, Destrosio, Zucchero invertito, Gomma di carrube, Gomma di guar



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%

Volume 130%

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