

# 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.

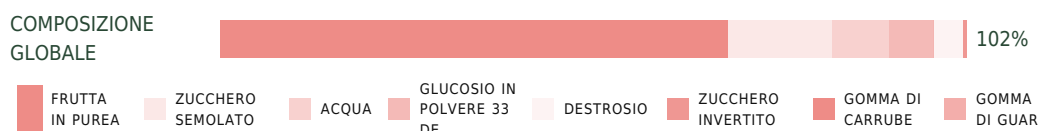
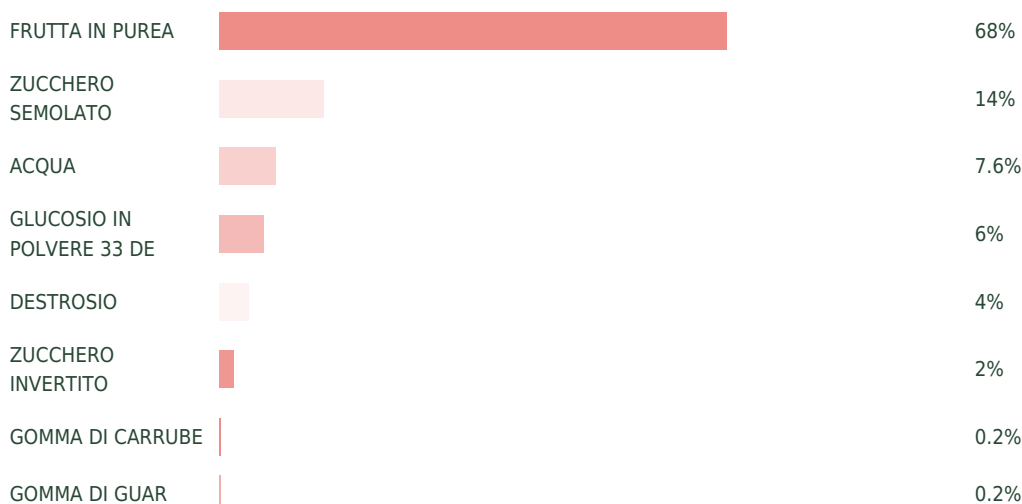
Queste proporzioni consentono di utilizzare la denominazione regolamentata.

Durata di conservazione massima consigliata: 4 mesi.

## Ambiti di applicazione suggeriti

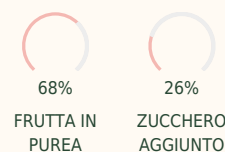
- Gelateria
- Show cooking

## Composizione globale



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%

### 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



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