adamance
*fruits du bon sens*

# Sorbetto Frutto della passione

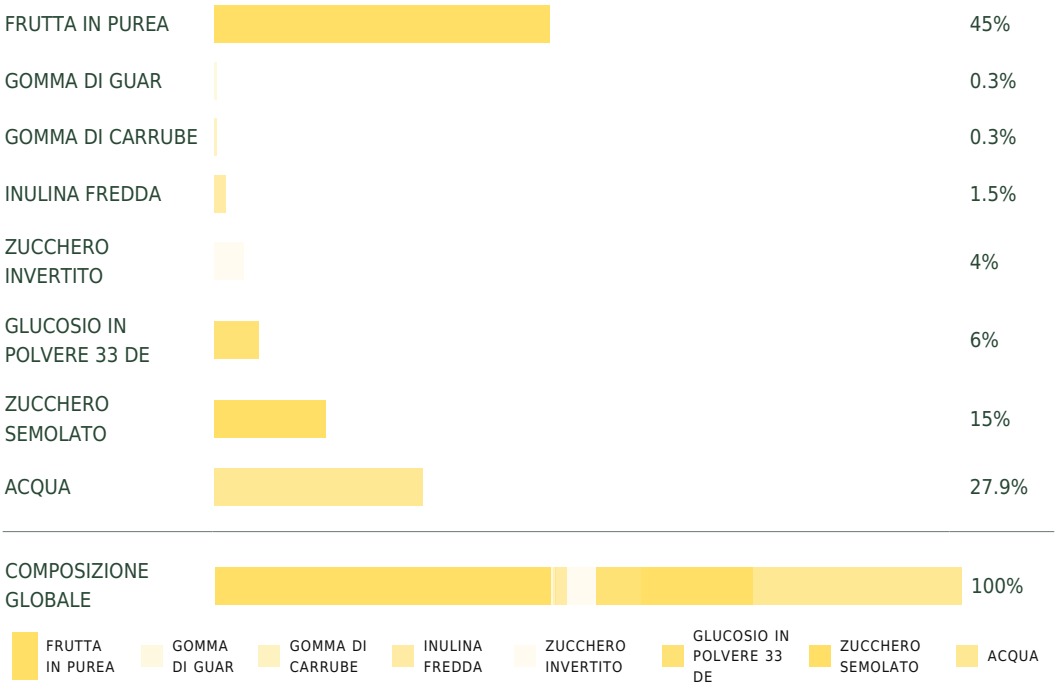
## Descrizione

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 Frutto della passione**

45%
FRUTTA IN PUREA

29.55%
ZUCCHERO AGGIUNTO

**Ingredienti**

Frutto della passione in purea, Acqua, Zucchero semolato, Glucosio in polvere 33 DE , Zucchero invertito, Inulina fredda, Gomma di carrube, Gomma di guar

CONGELABILE

142%
VOLUME

| Composizione | 1000 g | 100% |
|---|---|---|
| Zucchero semolato | 150 g | 15% |
| Glucosio in polvere 33 DE | 60 g | 6% |
| Inulina fredda | 15 g | 1.5% |
| Gomma di carrube | 3 g | 0.3% |
| Gomma di guar | 3 g | 0.3% |
| Acqua | 279 g | 27.9% |
| Zucchero invertito | 40 g | 4% |
| Frutto della passione in purea | 450 g | 45% |

Volume 155%

## 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.
affreddare 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
Frutto della passione

### 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