

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.

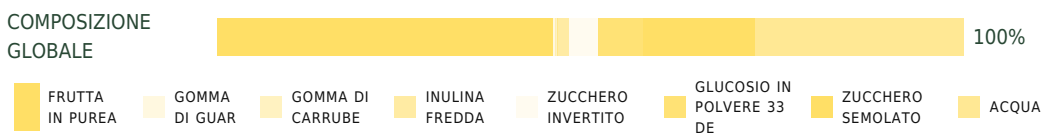
Queste proporzioni consentono di utilizzare la denominazione regolamentata.

Durata di conservazione massima consigliata: 4 mesi.

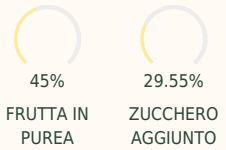
Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

Composizione globale



Sorbetto Frutto della passione



Ingredienti

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



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. 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

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