adamance
fruits du bon sens

Sorbetto Lampone

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

Sorbetto Lampone

65% FRUTTA IN PUREA

22.6% ZUCCHERO AGGIUNTO

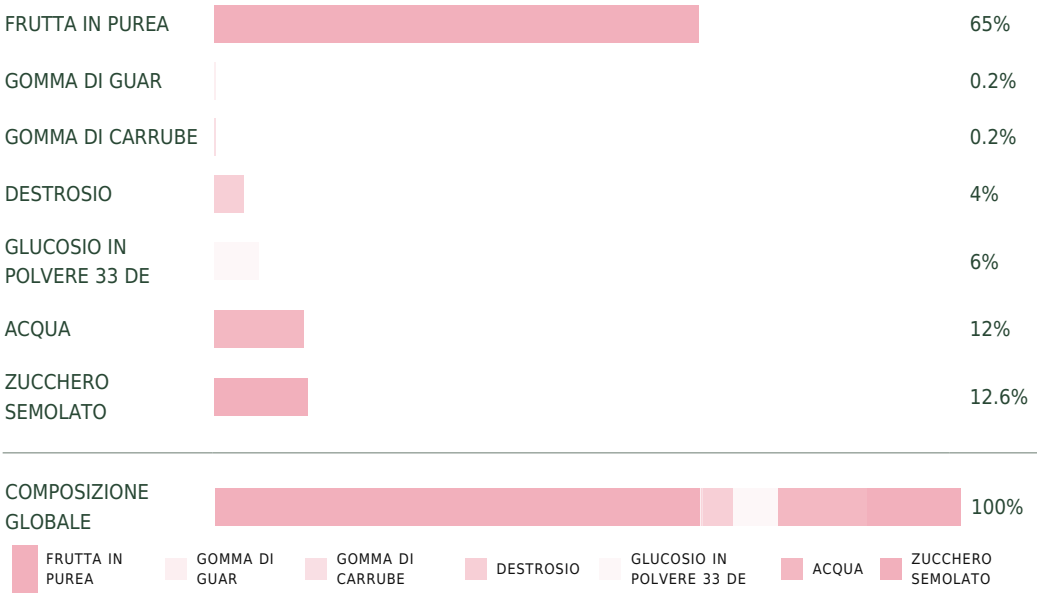
Ingredienti

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

CONGELABILE

159% VOLUME

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	126 g	12.6%
Glucosio in polvere 33DE	60 g	6%
Destrosio	40 g	4%
Gomma di carrube	2 g	0.2%
Gomma di guar	2 g	0.2%
Acqua	120 g	12%
Ribes nero in purea	650 g	65%

Volume 159%

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
Lamponi Meeker

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