

Sorbetto Lampone

Descrizione

I sorbetti alla frutta devono contenere almeno il 45% di frutta, o il 25% quando si tratta di frutti acidi.

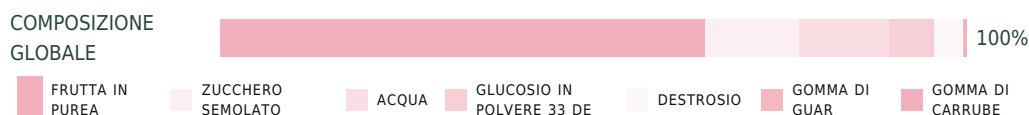
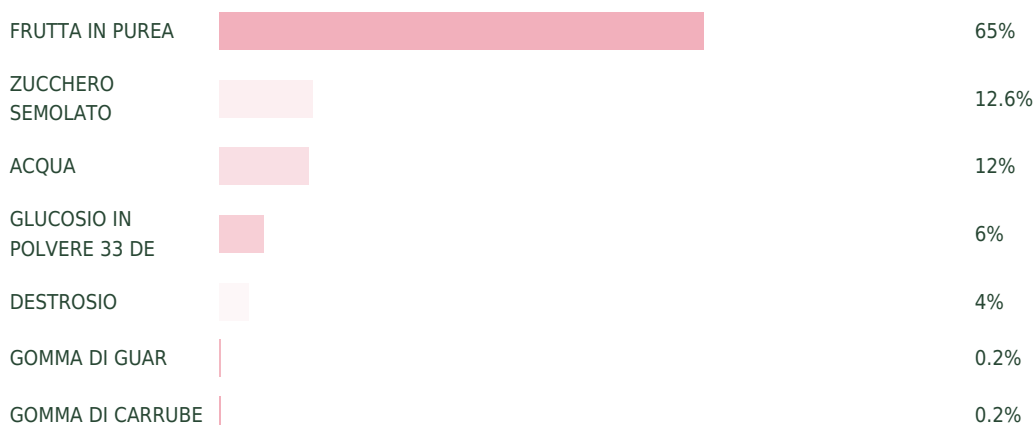
Queste proporzioni consentono di utilizzare la denominazione regolamentata.

Durata di conservazione massima consigliata: 4 mesi.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

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%

Sorbetto Lampone



FRUTTA IN PUREA



ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

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



CONGELABILE



VOLUME

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