

adamance

fruits du bon sens

Sorbetto Lime

Descrizione

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

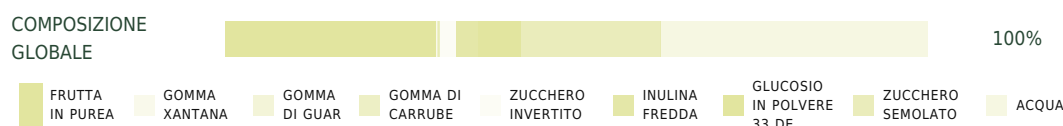
Queste proporzioni consentono di utilizzare la denominazione regolamentata.

Durata di conservazione massima consigliata: 4 mesi.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

Composizione globale



Sorbetto Lime



Ingredienti

Lime in purea, Acqua, Zucchero semolato, Glucosio in polvere 33 DE, Inulina fredda, Zucchero invertito, Gomma di carrube, Gomma di guar, Gomma xantana



Composizione	1000 g	100%
Lime in purea	300 g	30%
Zucchero semolato	200.5 g	20.05%
Glucosio in polvere 33 DE	60 g	6%
Inulina fredda	30 g	3%
Gomma di carrube	1.5 g	0.15%
Gomma di guar	1.5 g	0.15%
Gomma xantana	1.5 g	0.15%
Acqua	380 g	38%
Zucchero invertito	25 g	2.5%

Volume 133%

Procedimento

Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, l'inula fredda, la gomma di carrube, la gomma di guar et la gomma de xantana.

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

Lime Persiano

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