

# 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.

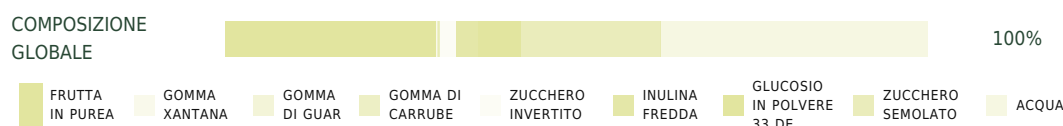
Queste proporzioni consentono di utilizzare la denominazione regolamentata.

Durata di conservazione massima consigliata: 4 mesi.

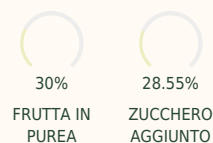
### Ambiti di applicazione suggeriti

- 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