adamance
fruits du bon sens

Sorbetto Limone

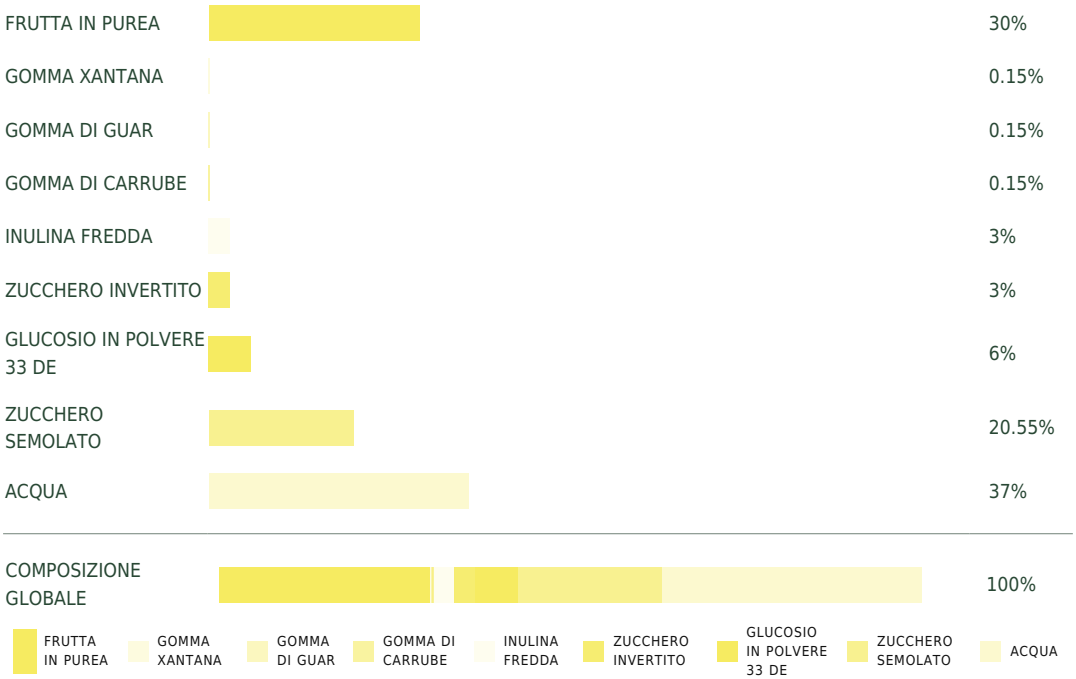
Descrizione

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 Limone

30% FRUTTA IN PUREA

29.55% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

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

CONGELABILE

158% VOLUME

Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	205.5 g	20.6%
Glucosio in polvere 33 DE	60 g	6%
Inulina fredda	30 g	3%
Gomma di carrube	1.5 g	0.2%
Gomma di guar	1.5 g	0.2%
Gomma xantana	1.5 g	0.2%
Acqua	370 g	37%
Zucchero invertito	30 g	3%
Limone in purea	300 g	30%

Volume 155%

Procedimento

Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, l’inula fredda, 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
Limone Femminello

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