

# 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.

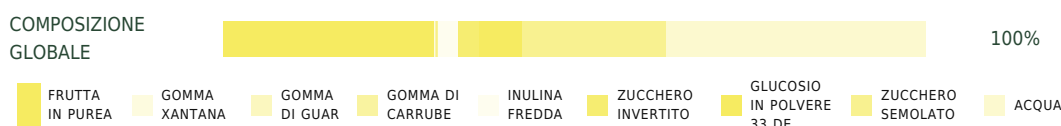
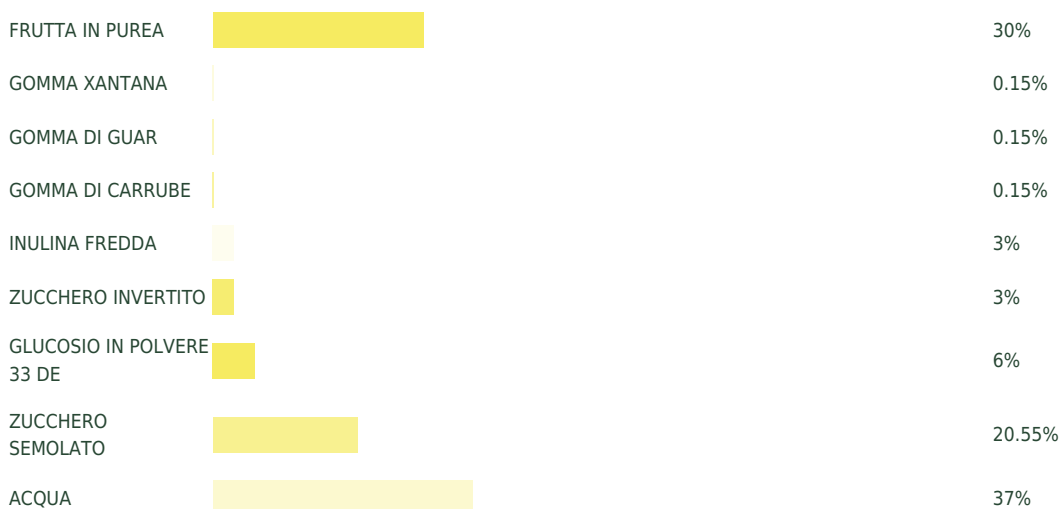
Queste proporzioni consentono di utilizzare la denominazione regolamentata.

Durata di conservazione massima consigliata: 4 mesi.

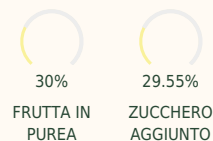
### Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

### Composizione globale



### Sorbetto Limone



### Ingredienti

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



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