

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.

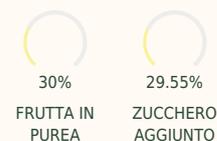
Ambiti di applicazione suggeriti

- 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