

Sorbetto Mandarino

Descrizione

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

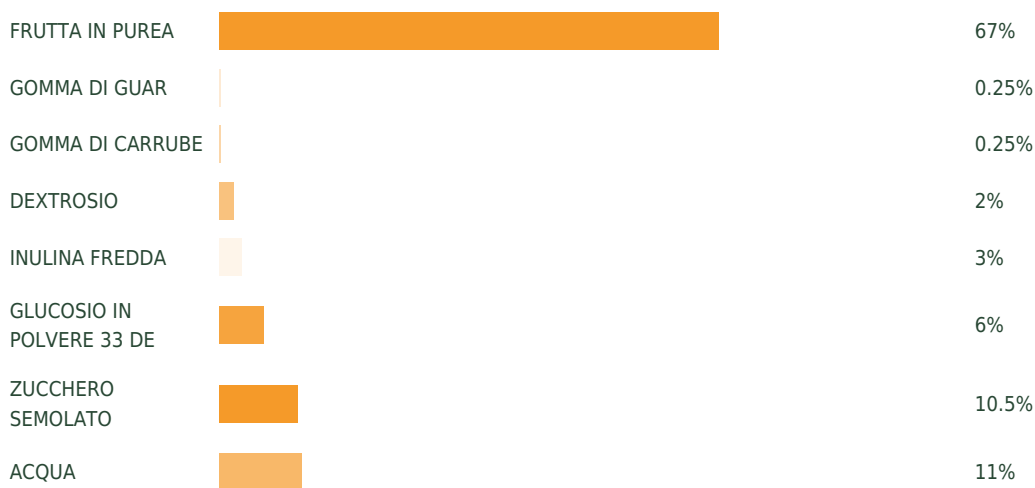
Queste proporzioni consentono di utilizzare la denominazione regolamentata.

Durata di conservazione massima consigliata: 4 mesi.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

Composizione globale



Sorbetto Mandarino



FRUTTA IN PUREA



ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Mandarino in purea, Acqua, Zucchero semolato, Glucosio in polvere 33 DE, Inulina fredda, Destrosio, Gomma di carrube, Gomma di guar



CONGELABILE



VOLUME

| Composizione | 1000 g | 100% |
|---------------------------|--------|-------|
| Zucchero semolato | 105 g | 10.5% |
| Glucosio in polvere 33 DE | 60 g | 6% |
| Destrosio | 20 g | 2% |
| Inulina fredda | 30 g | 3% |
| Gomma di carrube | 2.5 g | 0.25% |
| Gomma di guar | 2.5 g | 0.25% |
| Acqua | 110 g | 11% |
| Mandarino in purea | 670 g | 67% |

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

Mandarine Ciaculli ,
Mandarino Ciaculli

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