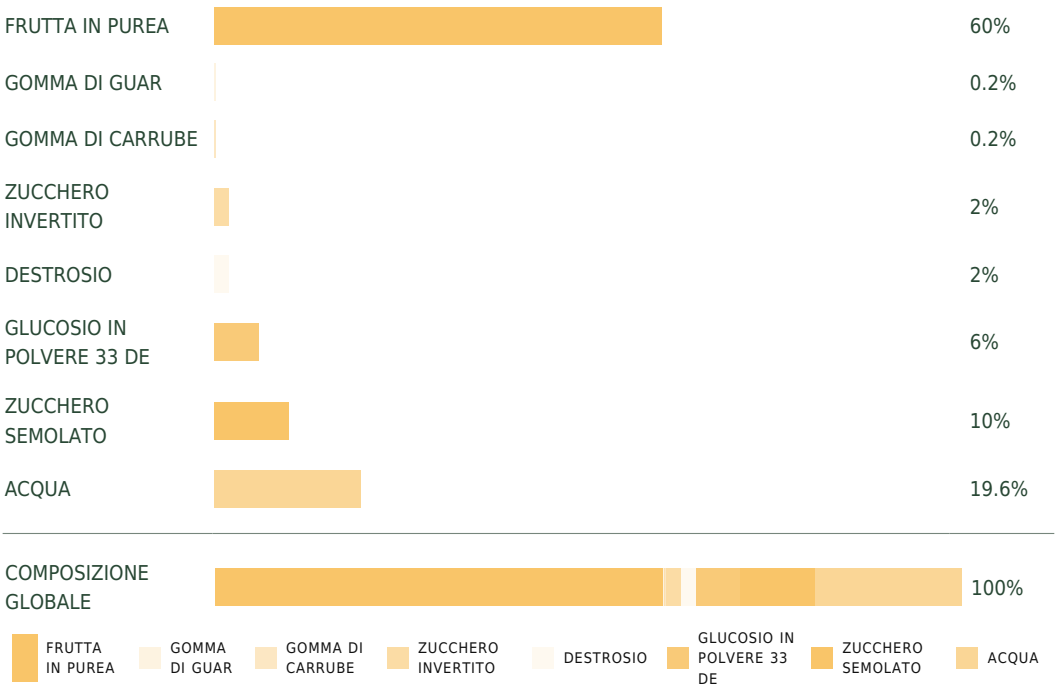
adamance
fruits du bon sens

Sorbetto Mango

Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

Composizione globale



Sorbetto Mango

60% FRUTTA IN PUREA

20% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Mango in purea, Zucchero semolato, Acqua, Glucosio in polvere 33 DE, Destrosio, Zucchero invertito, Gomma di carrube, Gomma di guar

CONGELABILE

130% VOLUME

Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	100 g	10%
Glucosio in polvere 33 DE	60 g	6%
Destrosio	20 g	2%
Gomma di carrube	2 g	0.2%
Gomma di guar	2 g	0.2%
Zucchero invertito	20 g	2%
Acqua	196 g	19.6%
Mango in purea	600 g	60%

Volume 130%

Procedimento

Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, il destrosio, 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
Mango Kesar e Alphonso

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