

Sorbetto Mirtillo

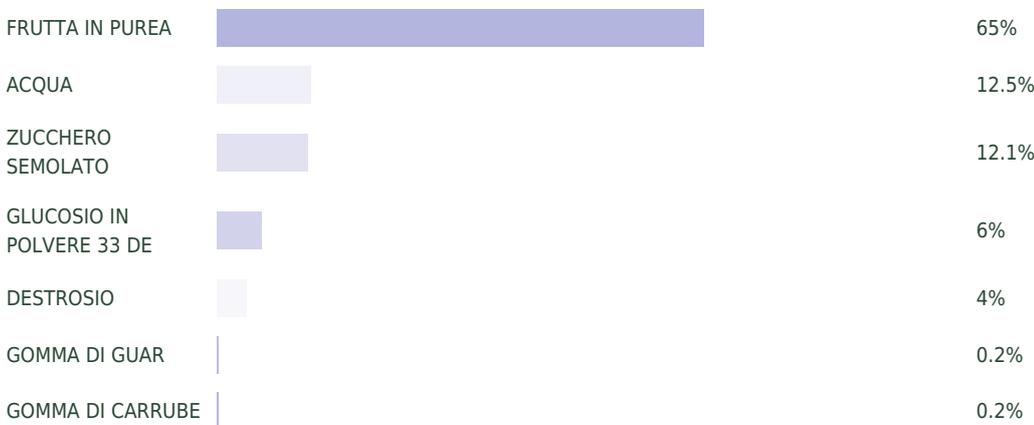
Descrizione

I sorbetti integrali devono contenere un minimo di 45% di frutta e 25% di frutta acida. Questo equilibrio permette l'uso di questa palatabilità regolata. Durata massima di conservazione raccomandata: 4 mesi.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

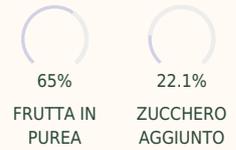
Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Mirtillo in purea	650 g	65%
Zucchero semolato	121 g	12.1%
Glucosio in polvere 33 DE	60 g	6%
Destrosio	40 g	4%
Gomma di carrube	2 g	0.2%
Gomma di guar	2 g	0.2%
Acqua	125 g	12.5%

Volume 128%

Sorbetto Mirtillo



Ingredienti

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



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

Mirtillo

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