

Sorbetto Mirtillo

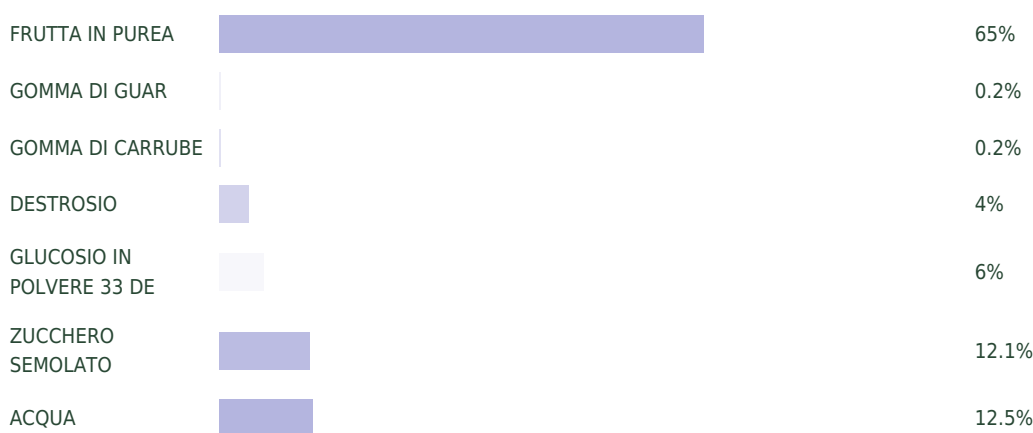
Descrizione

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.

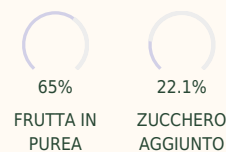
Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

Composizione globale



Sorbetto Mirtillo



Ingredienti

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



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%

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