adamance
fruits du bon sens

Sorbetto Pera

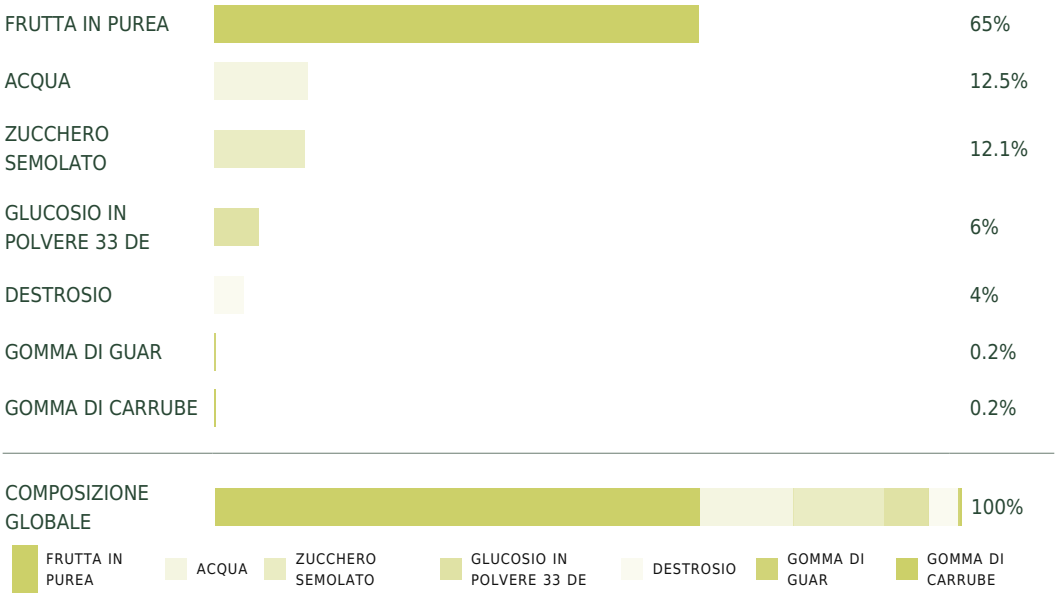
Descrizione

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 Pera

65% FRUTTA IN PUREA

22.1% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

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

CONGELABILE

129% VOLUME

Composizione	1000 g	100%
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%
Pera in purea	650 g	65%

Volume 129%

Procedimento

Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, il destrosio, la gomma di carrube e la gomma di guar e versare sull’acqua, quindi riscaldare a 85°C.
Raffreddare rapidamente lo sciroppo a 4°C, poi lasciarlo gelare per almeno 4 ore.
Aggiungere la purea di frutta a 4°C e frullare.
Turbinare, estrarre, modellare e congelare prima di conservare a -18°C.

FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Pera Williams verde

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