adamance

fruits du bon sens

Sorbetto Pesca

Descrizione

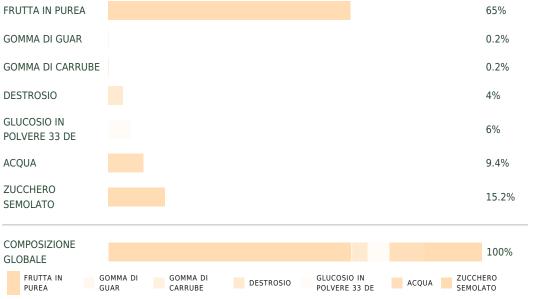
I sorbetti alla frutta devono contenere almeno il 45% di frutta, o il 25% quando si tratta di frutti acidi.

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 Pesca 65% 25.2% FRUTTA IN ZUCCHERO PUREA AGGIUNTO Ingredienti Pesca in purea, Zucchero semolato, Acqua, Glucosio in polvere 33 DE, Destrosio, Gomma di carrube, Gomma di guar CONGELABILE VOLUME

Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	152 g	15.2%
Glucosio in polvere 33DE	60 g	6%
Destrosio	40 g	4%
Gomma di carrube	2 g	0.2%
Gomma di guar	2 g	0.2%
Acqua	94 g	9.4%
Pesca in purea	650 g	65%

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 Pesca bianca Montrouge e Patty®

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