

Sorbetto Pesca

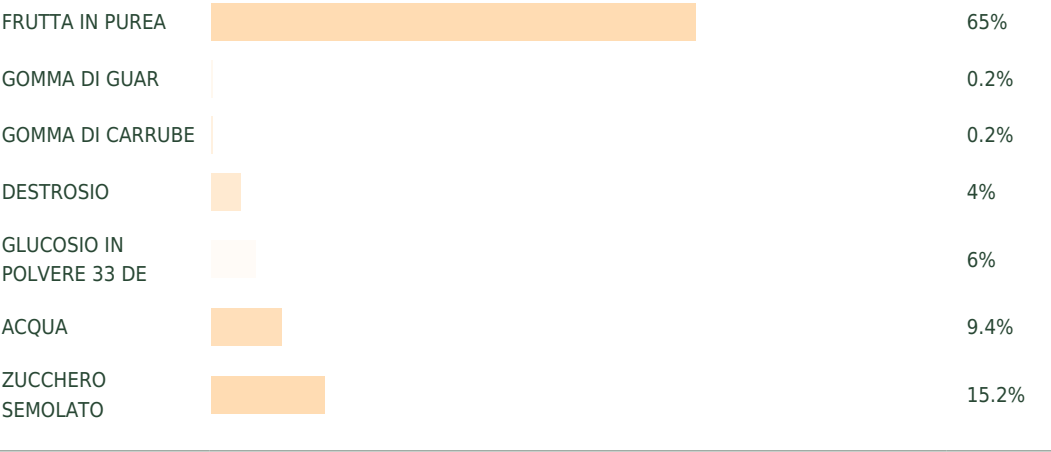
Descrizione

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%

FRUTTA IN PUREA

25.2%

ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

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

CONGELABILE

150%

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%

Volume 150%

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