

Sorbetto Yuzu

Descrizione

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

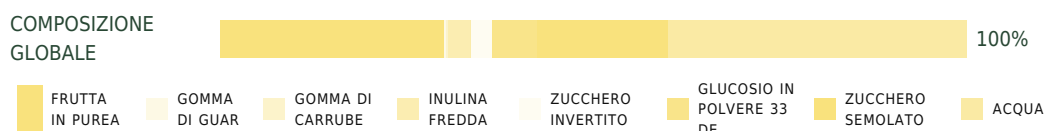
Queste proporzioni consentono di utilizzare la denominazione regolamentata.

Durata di conservazione massima consigliata: 4 mesi.

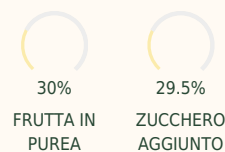
Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

Composizione globale



Sorbetto Yuzu VEGETALE



Ingredienti

Yuzu in purea, Acqua, Zucchero semolato, Glucosio in polvere 33 DE, Inulina fredda, Zucchero invertito, Gomma di carrube, Gomma di guar



Composizione	1000 g	100%
Yuzu in purea	300 g	30%
Zucchero semolato	175 g	17.5%
Glucosio in polvere 33 DE	60 g	6%
Inulina fredda	30 g	3%
Gomma di carrube	2.5 g	0.25%
Gomma di guar	2.5 g	0.25%
Acqua	400 g	40%
Zucchero invertito	30 g	3%

Volume 142%

Procedimento

Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, l'inulina, 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

Yuzu Citrus Junos

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