

# 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



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%

### 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



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