adamance
*fruits du bon sens*

# Sorbet plein fruit Fraise Mara des bois

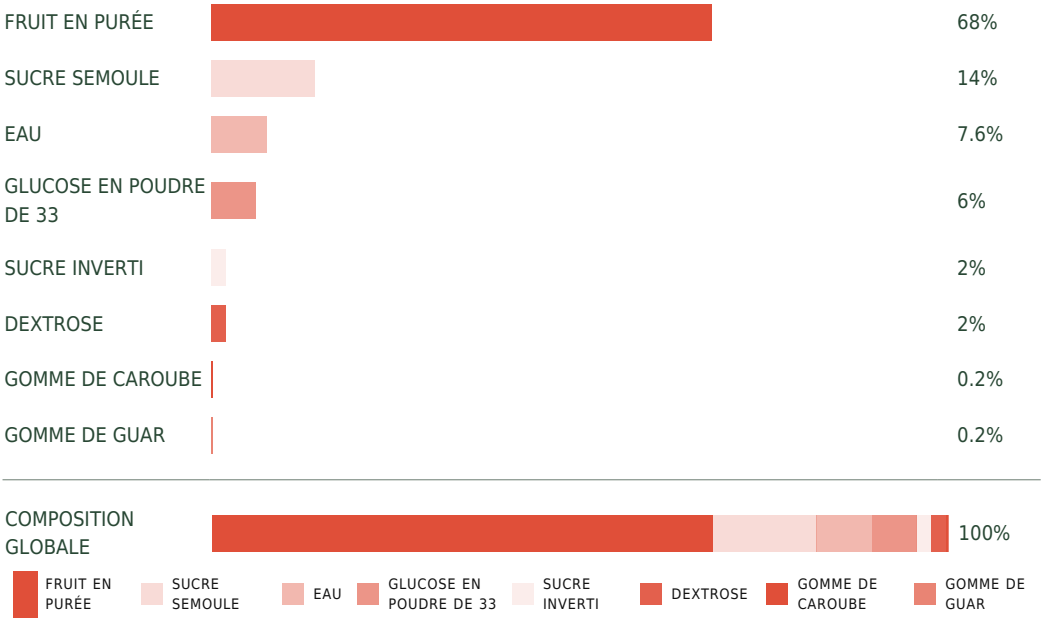
## Description

Les sorbets plein fruit doivent contenir un minimum de 45% de fruit et 25% lorsqu'il s'agit de fruits acides.
Cet équilibrage permet donc d'utiliser cette appellation règlementée.
Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.

### Univers d'applications suggérés

- Glacerie
- Show cooking

## Composition globale




**Sorbet plein fruit Fraise Mara des bois**

68% FRUIT EN PURÉE

24% SUCRE AJOUTÉ

**Ingrédients**

Fraise en purée, Eau, Sucre semoule, Glucose en poudre DE33, Dextrose, Sucre inverti, Gomme de caroube, Gomme de guar

SURGELABLE

130% TAUX DE FOISONNEMENT

| Composition | 1000 g | 100% |
|---|---|---|
| Sucre semoule | 140 g | 14% |
| Glucose en poudre DE 33 | 60 g | 6% |
| Dextrose | 20 g | 2% |
| Gomme de caroube | 2 g | 0.2% |
| Gomme de guar | 2 g | 0.2% |
| Eau | 76 g | 7.6% |
| Sucre inverti | 20 g | 2% |
| Fraise en purée | 680 g | 68% |

Taux de foisonnement 130%

## Procédé

Rassembler le sucre semoule, le glucose en poudre, le dextrose, la gomme de caroube et la gomme de guar.
Verser en pluie sur l'eau, ajouter le sucre inverti, puis chauffer à 85 °C.
Refroidir rapidement le sirop à 4°C, puis laisser gélifier au moins 4 heures.
Ajouter le fruit en purée à 4°C puis mixer.
Turbiner, extraire, mouler et surgeler, avant de stocker à -18°C.

### FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Fraise Mara des bois

### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Glacé -12/-14°C

### TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

### POINTS FORTS

Couleur/brillance ,
Purée pas ou peu chauffée ,
Recette végétale