

Sorbet plein fruit Mandarine

Description

Les sorbets plein fruit doivent contenir un minimum de 45% de fruit et 25% lorsqu'il s'agit de fruits acides.

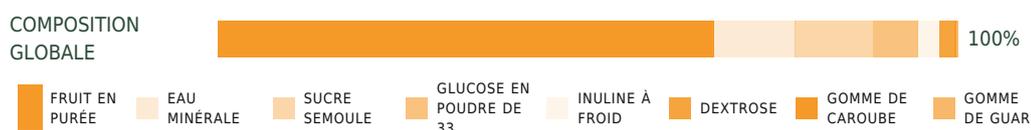
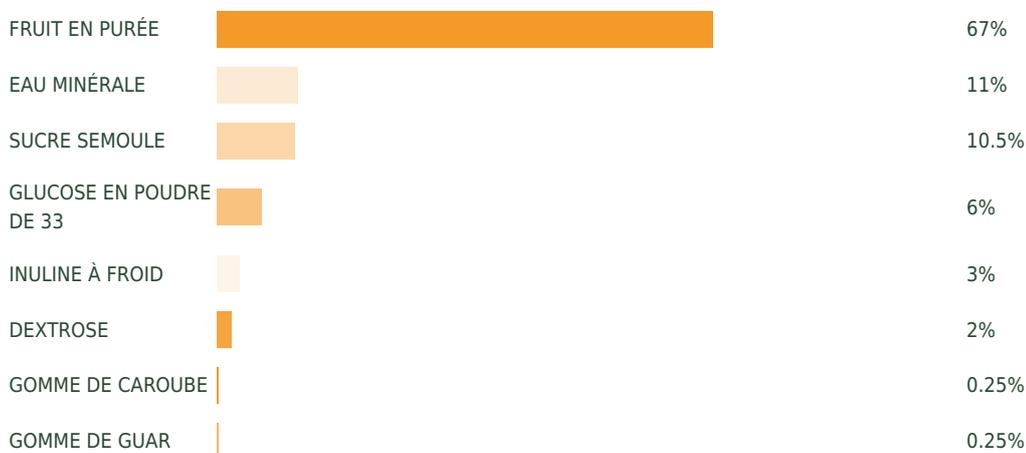
Cet équilibre permet donc d'utiliser cette appellation règlementée.

Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.

Univers d'applications suggérés

- Glacerie
- Show cooking

Composition globale



Composition	2000 g	100%
Sucre semoule	210 g	10.5%
Glucose en poudre DE 33	120 g	6%
Dextrose	40 g	2%
Inuline à froid	60 g	3%
Gomme de caroube	5 g	0.25%
Gomme de guar	5 g	0.25%
Eau minérale	220 g	11%
Mandarine en purée	1340 g	67%

Taux de foisonnement 142%

Sorbet plein fruit Mandarine



FRUIT EN PURÉE



SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Mandarine en purée, Eau minérale, Sucre semoule, Glucose en poudre DE33, Inuline à froid, Dextrose, Gomme de caroube, Gomme de guar



SURGELABLE



TAUX DE FOISONNEMENT

Procédé

Mélanger le sucre, le glucose en poudre et les iotas carraghénane, puis verser en pluie sur la mandarine en purée en 4°C.

Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer.

Couler aussitôt.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Mandarine Ciaculli

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