

# 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.

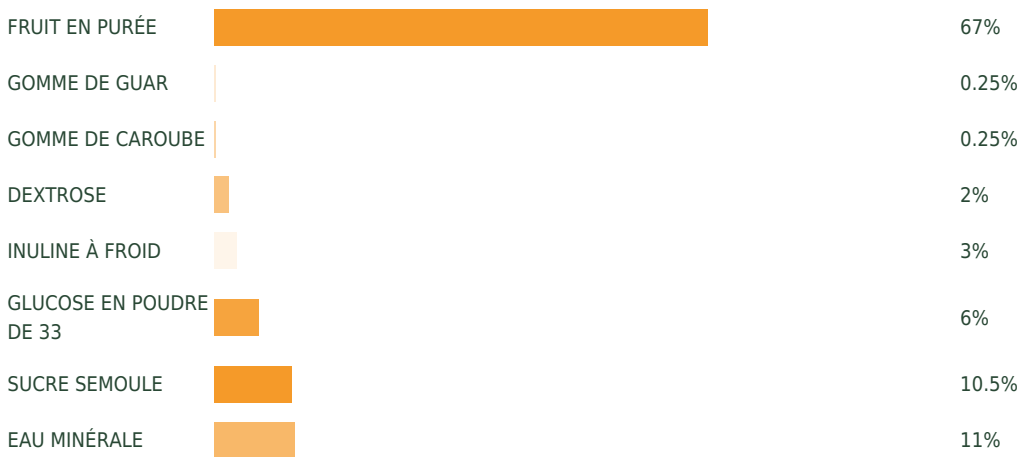
Cet équilibre permet donc d'utiliser cette appellation règlementée.

Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.

## Univers d'applications suggérés

- Glacerie
- Show cooking

## Composition globale



## 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 FOISSONNEMENT

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%

## 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