adamance
fruits du bon sens

Sorbet plein fruit Abricot

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

Sorbet plein fruit Abricot

60% FRUIT EN PURÉE

24.1% SUCRE AJOUTÉ

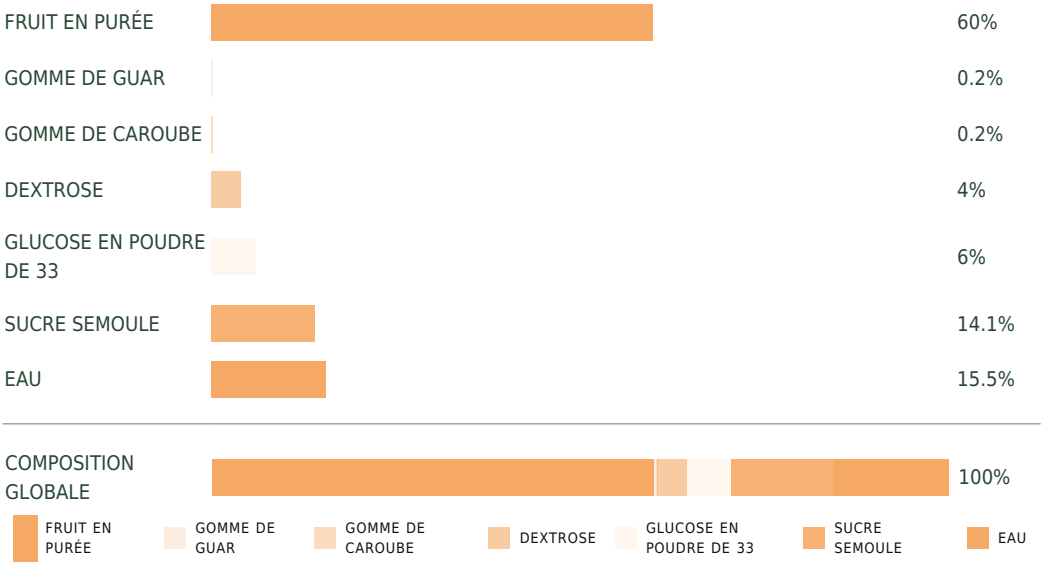
Ingrédients

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

SURGELABLE

152% TAUX DE FOISONNEMENT

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	141 g	14.1%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Dextrose	40 g	4%
Gomme de caroube	2 g	0.2%
Gomme de guar	2 g	0.2%
Eau	155 g	15.5%
Abricot en purée	600 g	60%

Taux de foisonnement 152%

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, 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

Abricot Flavorcot et Lido

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