

Sorbet plein fruit Banane

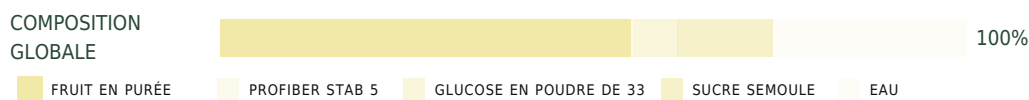
Description

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 réglementée. Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.

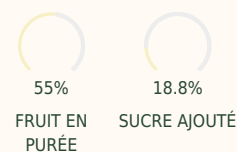
Univers d'applications suggérés

- Glacerie
- Show cooking

Composition globale



Sorbet plein fruit Banane



Ingrédients

Sucre semoule, Glucose en poudre DE 33, Profiber Stab 5, Eau, Banane en purée



SURGELABLE

Sorbet Banane

Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	128 g	12.8%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Profiber Stab 5	3 g	0.3%
Eau	259 g	25.9%
Banane en purée	550 g	55%

Procédé

Rassembler le sucre semoule, le glucose en poudre et le profiber. 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 la banane en purée à 4°C puis mixer. Turbiner, extraire, mouler et surgeler, avant de stocker à -18°C.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Banane Cavendish

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