

Sorbet plein fruit Bergamote

Description

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

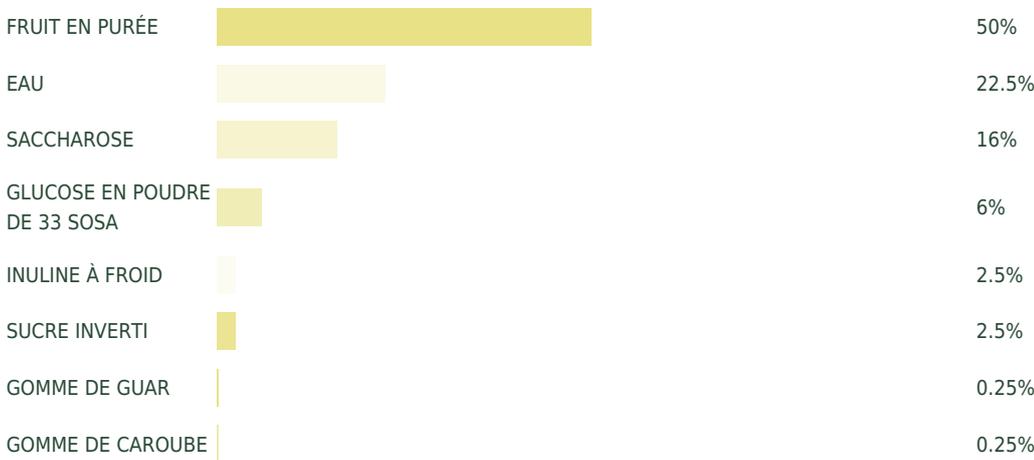
Cet équilibre permet donc d'utiliser cette appellation règlementée.

Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.

Univers d'applications suggérés

- Glacerie
- Show cooking

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Bergamote en purée	500 g	50%
Eau	225 g	22.5%
Saccharose	160 g	16%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Sucre inverti	25 g	2.5%
Inuline à froid	25 g	2.5%
Gomme de caroube	2.5 g	0.25%
Gomme de guar	2.5 g	0.25%

Sorbet plein fruit Bergamote



Ingrédients

Bergamote en purée, Eau, Saccharose, Glucose en poudre DE33 Sosa, Sucre inverti, Inuline à froid, Gomme de caroube, Gomme de guar



SURGELABLE

Procédé

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Mélanger le stabilisateur avec 10% du sucre semoule.

Verser l'eau dans l'appareil de cuisson. Ajouter « les sucres ». A 45°C ajouter le mélange stabilisateur et sucre.

Pasteuriser à 85°C.

Refroidir rapidement le sirop à 4°C. Laisser murer entre 2 et 4 h le sirop.

Ajouter le fruit en purée. Vérifier et régler au réfractomètre le Brix souhaité.

Turbiner, extraire, mouler, surgeler .

Stocker à -18°C.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Bergamote Fantastico et Femminello

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Glacé -12/-14°C

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Intensité fruit