

# Sorbet plein fruit Cassis

## Description

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

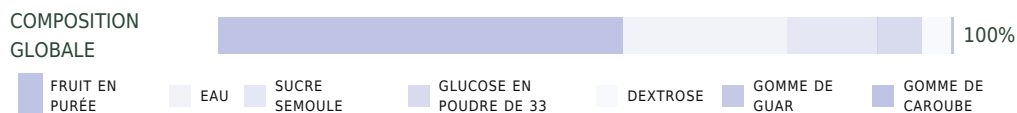
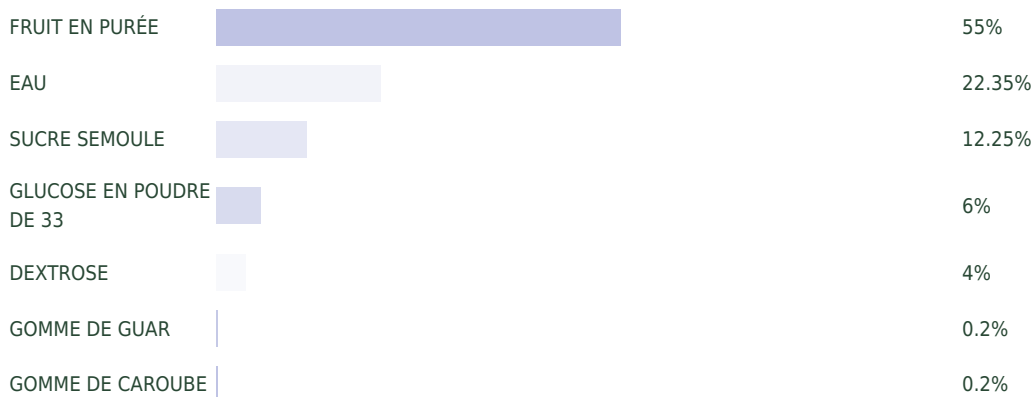
Cet équilibre permet donc d'utiliser cette appellation règlementée.

Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.

## Univers d'applications suggérés

- Glacerie
- Show cooking

## Composition globale



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	122.5 g	12.25%
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	223.5 g	22.35%
Cassis en purée	550 g	55%

Taux de foisonnement 148%

### Sorbet plein fruit Cassis



FRUIT EN PURÉE



SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

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



TAUX DE FOISONNEMENT

## 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

Cassis Blackdown et Andorine

### 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