

Sorbet plein fruit citron vert

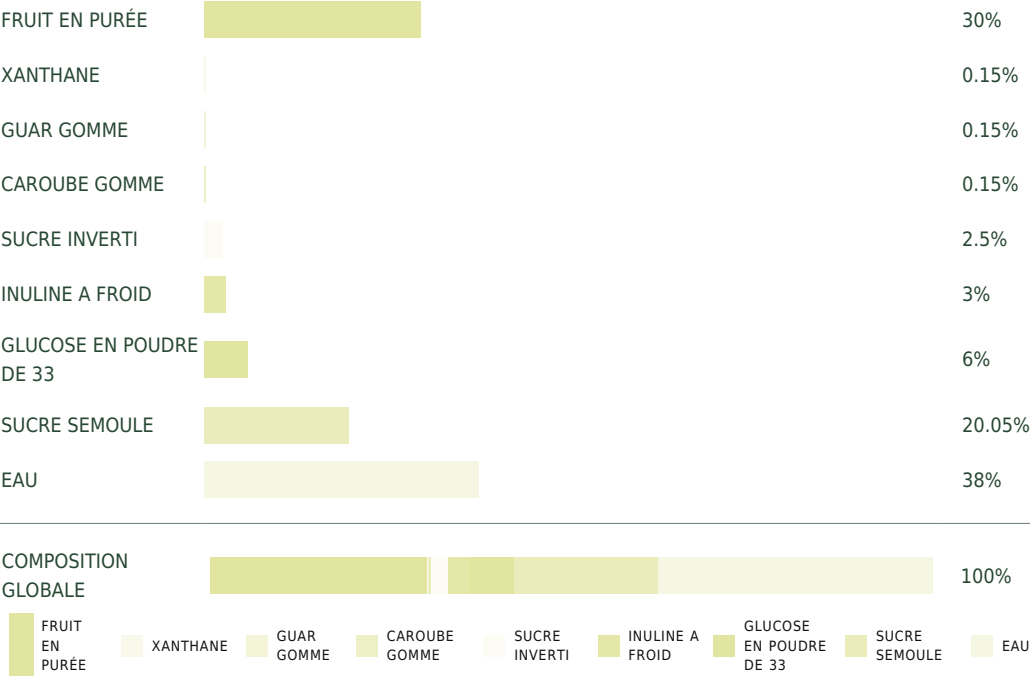
Description

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 citron vert

30%

FRUIT EN PURÉE

28.55%

SUCRE AJOUTÉ

Ingédients

Citron vert en purée,
Eau, Sucre semoule,
Glucose en poudre
DE 33, Inuline a froid,
Caroube gomme,
Guar gomme,
Xanthane, Sucre
inverti

SURGELABLE

133%

TAUX DE FOISSONNEMENT

Composition	1000 g	100%
Citron vert en purée	300 g	30%
Sucre Semoule	200.5 g	20.05%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Inuline a froid	30 g	3%
Caroube gomme	1.5 g	0.15%
Guar gomme	1.5 g	0.15%
Xanthane	1.5 g	0.15%
Eau	380 g	38%
Sucre inverti	25 g	2.5%

Taux de foisonnement 133%

Procédé

Rassembler le sucre semoule, le glucose en poudre, la gomme de caroube, la gomme de guar et la Xanthane. Verser en pluie sur l'eau, ajouter le sucre inverti, puis chauffer à 85 °C.

Refroidir rapidement le sirop à 4°C, puis laisser gélifier au moins 4 heures.

Ajouter le citron vert en purée à 4°C puis mixer.

Turbiner, extraire, mouler et surgeler, avant de stocker à -18°C.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Citron vert Lime de Perse

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