adamance
fruits du bon sens

Sorbet plein fruit Citron

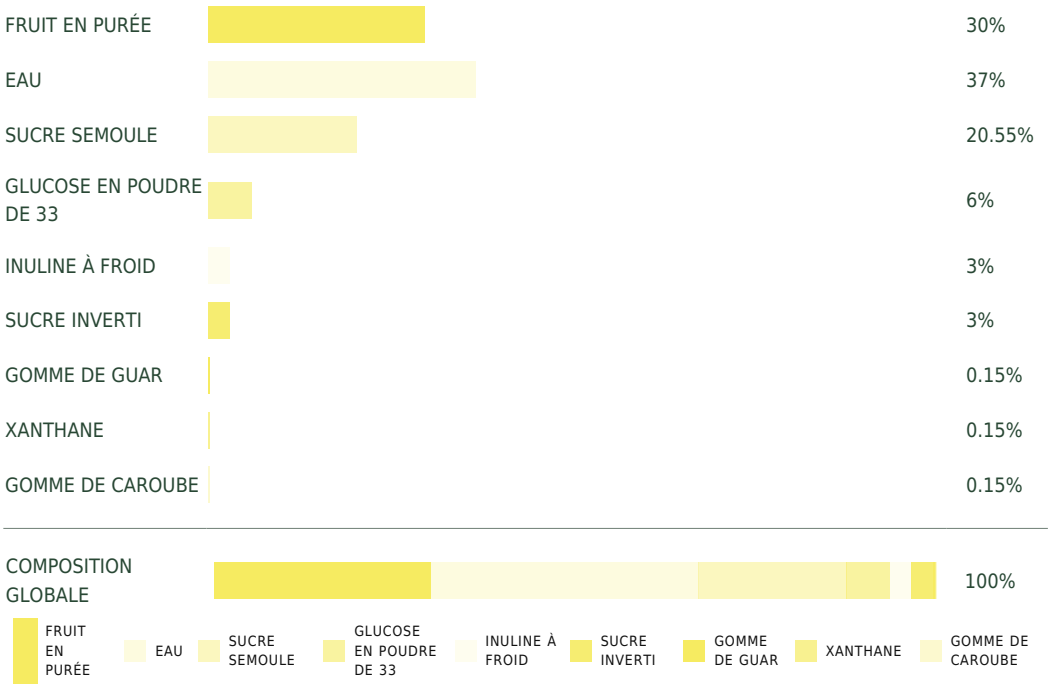
Description

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

Composition globale



Sorbet plein fruit Citron

30% FRUIT EN PURÉE

32.55% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Citron en purée, Eau, Sucre semoule, Glucose en poudre DE33, Sucre inverti, Inuline à froid, Gomme de caroube, Gomme de guar, Xanthane

SURGELABLE

149% TAUX DE FOISONNEMENT

Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	205.5 g	20.6%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Inuline à froid	30 g	3%
Gomme de caroube	1.5 g	0.2%
Gomme de guar	1.5 g	0.2%
Xanthane	1.5 g	0.2%
Eau	370 g	37%
Sucre inverti	30 g	3%
Citron en purée	300 g	30%

Taux de foisonnement 149%

Procédé

Rassembler le sucre semoule, le glucose en poudre, l’inuline à froid, 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 fruit en purée à 4°C puis mixer.
Turbiner, extraire, mouler et surgeler, avant de stocker à -18°C.

FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Citron Femminello

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