adamance
fruits du bon sens

Sorbet plein fruit Coco

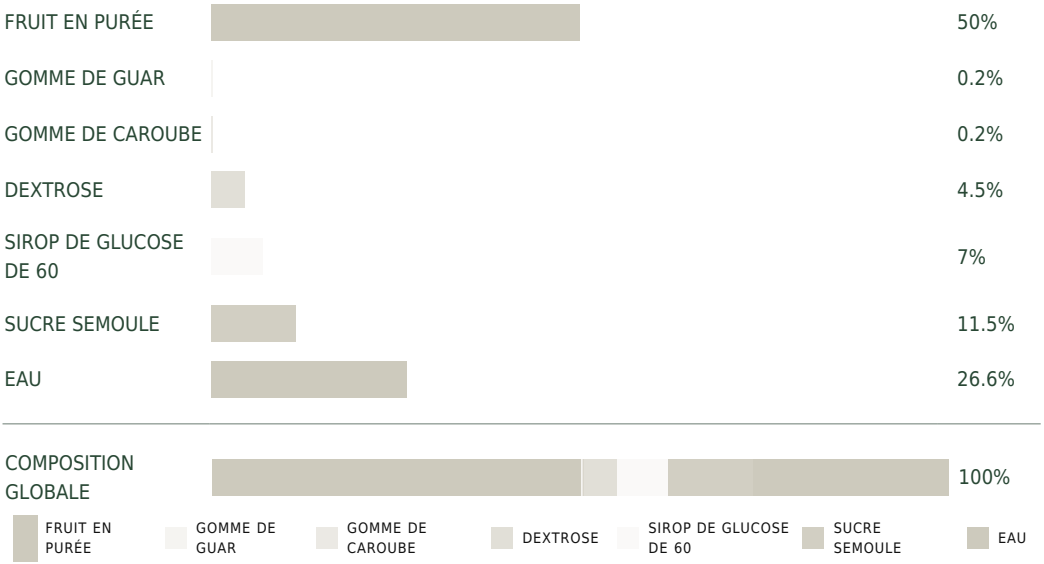
Description

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 : **15 jours.**

Univers d'applications suggérés

- Glacerie
- Show cooking

Composition globale



Sorbet plein fruit Coco

50%
FRUIT EN PURÉE

23%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Crème de noix de coco, Eau, Sucre semoule, Sirop de glucose DE60, Dextrose, Gomme de caroube, Gomme de guar

SURGELABLE

103%
TAUX DE FOISONNEMENT

Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	115 g	11.5%
Dextrose	45 g	4.5%
Gomme de caroube	2 g	0.2%
Gomme de guar	2 g	0.2%
Eau	266 g	26.6%
Sirop de glucose DE60	70 g	7%
Crème de noix de coco	500 g	50%

Taux de foisonnement 103%

Procédé

Rassembler le sucre semoule, le dextrose, la gomme de caroube et la gomme de guar.
Verser en pluie sur l’eau, ajouter le sirop de glucose, 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

Noix de coco

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