

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 équilibre permet donc d'utiliser cette appellation règlementée.

Durée de conservation maximale recommandée : **15 jours.**

Univers d'applications suggérés

- Glacerie
- Show cooking

Composition globale



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%

Sorbet plein fruit Coco



FRUIT EN PURÉE



SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



SURGELABLE



TAUX DE FOISONNEMENT

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