

# 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