

adamance

fruits du bon sens

Sorbet plein fruit Fraise Cléry et Charlotte

Description

Les sorbets plein fruit doivent contenir un minimum de 45% de fruit et 25% lorsqu'il s'agit de fruits acides.

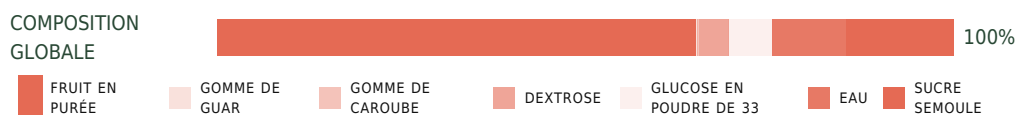
Cet équilibre permet donc d'utiliser cette appellation réglementée.

Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.

Univers d'applications suggérés

- Glacerie
- Show cooking

Composition globale



Sorbet plein fruit Fraise Cléry et Charlotte



65%

FRUIT EN PURÉE



24.6%

SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Fraise en purée, Eau, Sucre semoule, Glucose en poudre DE33, Dextrose, Gomme de caroube, Gomme de guar



SURGELABLE



127%
TAUX DE FOISONNEMENT

Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	146 g	14.6%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Dextrose	40 g	4%
Gomme de caroube	2 g	0.2%
Gomme de guar	2 g	0.2%
Eau	100 g	10%
Fraise en purée	650 g	65%

Taux de foisonnement 127%

Procédé

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

Fraise Cléry et Charlotte

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