

Sorbet plein fruit Goyave

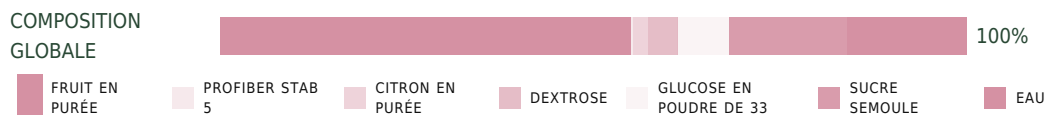
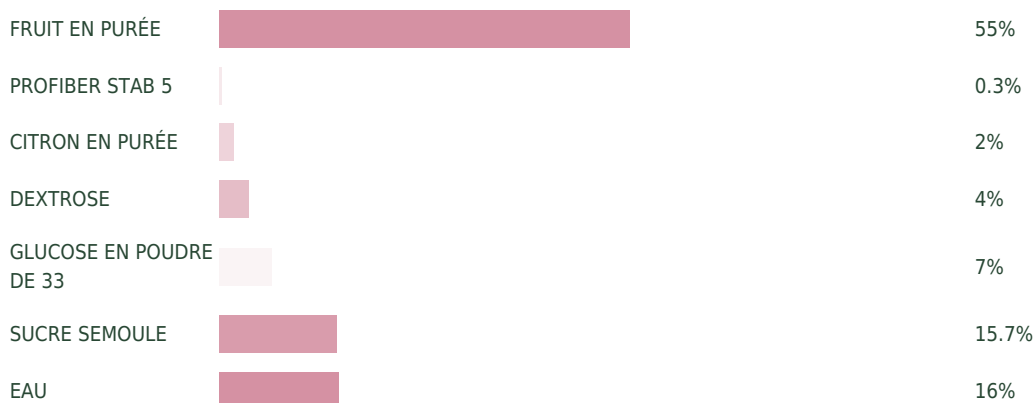
Description

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.

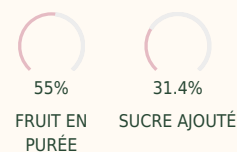
Univers d'applications suggérés

- Glacerie
- Show cooking

Composition globale



Sorbet plein fruit Goyave



Ingrédients

Goyave en purée,
Eau, Sucre
semoule, Citron en
purée, Dextrose,
Glucose en poudre
DE 33, Profiber Stab
5



SURGELABLE

Sorbet Goyave

Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	157 g	15.7%
Dextrose	40 g	4%
Glucose en poudre DE 33	70 g	7%
Citron en purée	20 g	2%
Profiber Stab 5	3 g	0.3%
Eau	160 g	16%
Goyave en purée	550 g	55%

Procédé

Mélanger le sucre semoule, le glucose en poudre, le dextrose et le Profiber.
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 la goyave en purée à 4°C puis mixer.
Turbiner, extraire, mouler et surgeler, avant de stocker à -18°C.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Goyave Paluma

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