adamance
fruits du bon sens

Sorbet plein fruit Kumquat

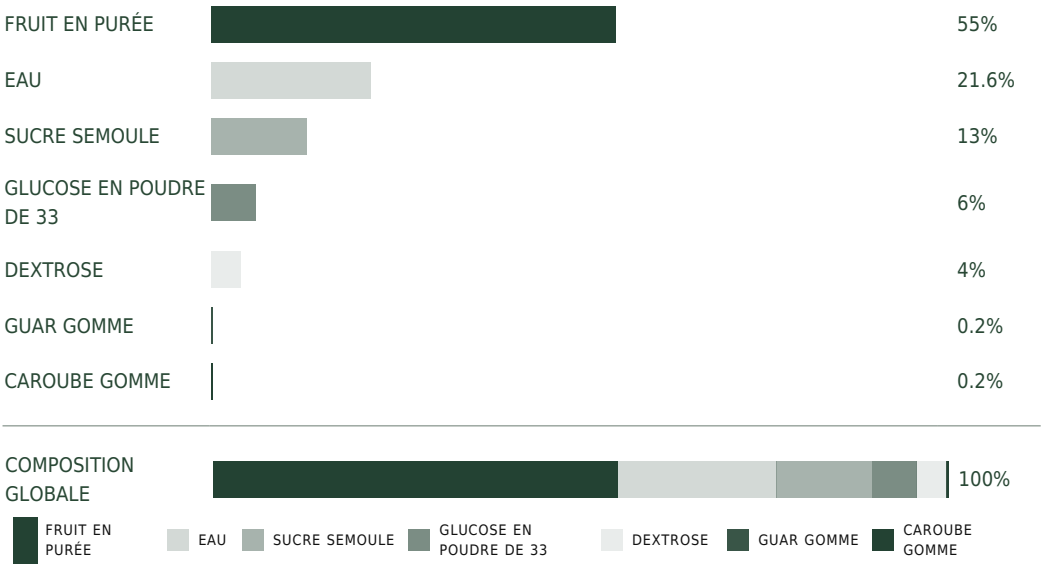
Description

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 : 4 mois.

Univers d'applications suggérés

- Glacerie
- Show cooking

Composition globale



Sorbet plein fruit Kumquat

55% FRUIT EN PURÉE

23% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Kumquat en purée, Eau, Sucre semoule, Glucose en poudre DE 33, Dextrose, Caroube gomme, Guar gomme

SURGELABLE

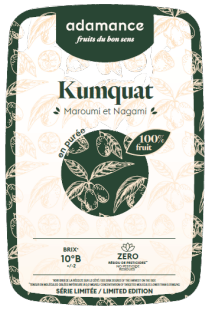
138% TAUX DE FOISONNEMENT

Composition	1000 g	100%
Kumquat en purée	550 g	55%
Sucre Semoule	130 g	13%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Dextrose	40 g	4%
Caroube gomme	2 g	0.2%
Guar gomme	2 g	0.2%
Eau	216 g	21.6%

Taux de foisonnement 138%

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 kumquat en purée à 4°C puis mixer.
Turbiner, extraire, mouler et surgeler, avant de stocker à -18°C.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Kumquat

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