

# Sorbet plein fruit Litchi

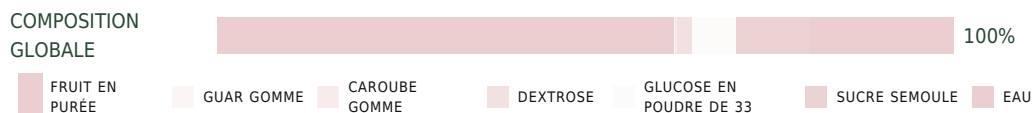
## Description

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

## Composition globale



## Sorbet plein fruit

Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	100 g	10%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Dextrose	20 g	2%
Caroube gomme	2 g	0.2%
Guar gomme	2 g	0.2%
Eau	195 g	19.6%
Litchi en purée	620 g	62%

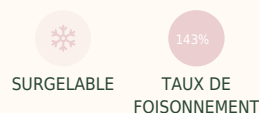
Taux de foisonnement 143%

### Sorbet plein fruit Litchi



#### Ingrédients

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



## 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**  
Litchi Chinois

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**  
Glacé -12/-14°C

**TYPE DE CONSOMMATION**  
À emporter ,  
Sur place

**POINTS FORTS**  
Couleur/brillance