adamance
fruits du bon sens

Sorbet plein fruit Mangue

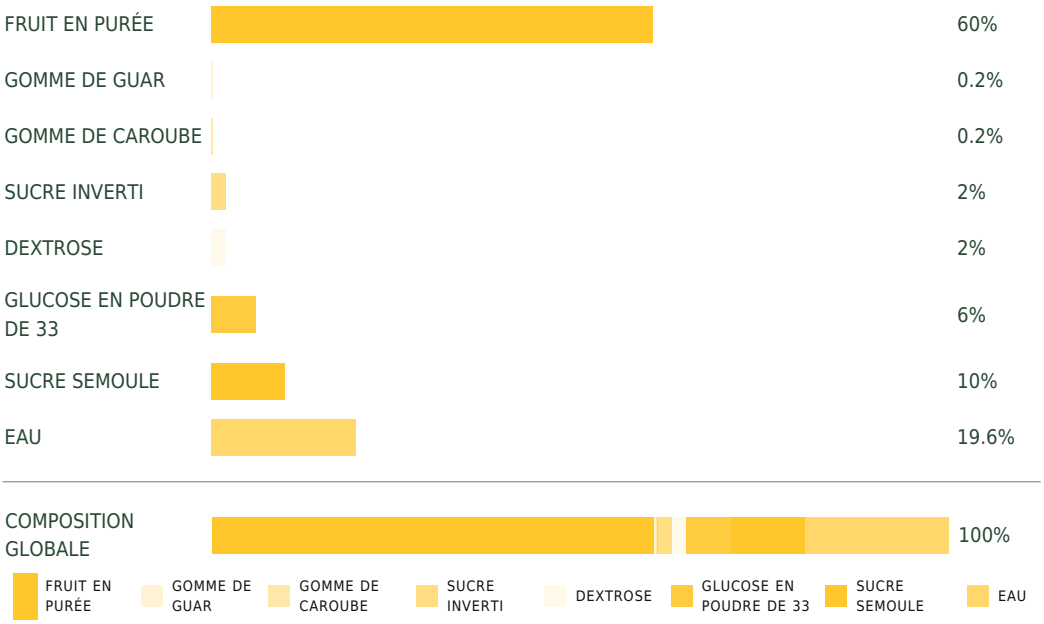
Description

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 Mangue

60% FRUIT EN PURÉE

20% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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

SURGELABLE

130% TAUX DE FOISONNEMENT

Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	100 g	10%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Dextrose	20 g	2%
Gomme de caroube	2 g	0.2%
Gomme de guar	2 g	0.2%
Eau	196 g	19.6%
Sucre inverti	20 g	2%
Mangue en purée	600 g	60%

Taux de foisonnement 130%

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, ajouter le sucre inverti, 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

Mangue Kesar et Alphonso

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