

# Sorbet plein fruit Mûre

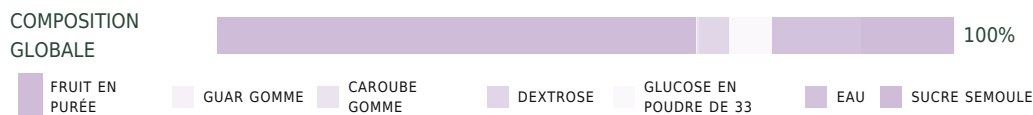
## Description

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 Mûre



FRUIT EN PURÉE



SUCRE AJOUTÉ

### Ingrédients

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



SURGELABLE



TAUX DE FOISSONNEMENT

## Sorbet plein fruit

Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	126 g	12.6%
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	120 g	12%
Mûre en purée	650 g	65%

Taux de foisonnement 158%

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



### FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Mûre Triple Crown

### 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