

Sorbet plein fruit Myrtille

Description

Les sorbets plein fruit doivent contenir un minimum de 45% de fruit et 25 % lorsqu'il s'agit de fruits acides.

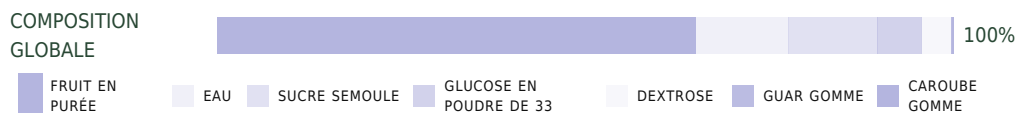
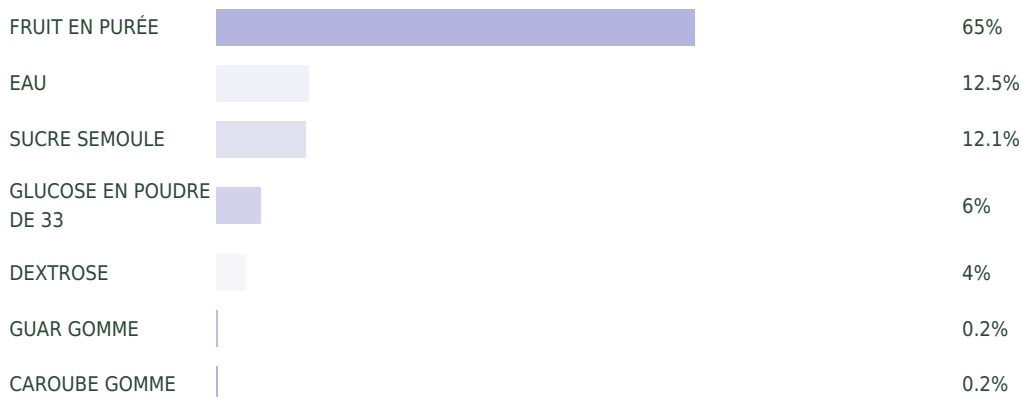
Cet équilibre permet donc d'utiliser cette appellation règlementée.

Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.

Univers d'applications suggérés

- Glacerie
- Show cooking

Composition globale



| Composition | 1000 g | 100% |
|-------------------------|--------|-------|
| Myrtille en purée | 650 g | 65% |
| Sucre Semoule | 121 g | 12.1% |
| 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 | 125 g | 12.5% |

Sorbet plein fruit Myrtille



FRUIT EN PURÉE



SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



SURGELABLE



TAUX DE FOISONNEMENT

Taux de foisonnement 128%

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 myrtille en purée à 4°C puis mixer.

Turbiner, extraire, mouler et surgeler, avant de stocker à -18°C.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Myrtille sauvage

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