

# 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.

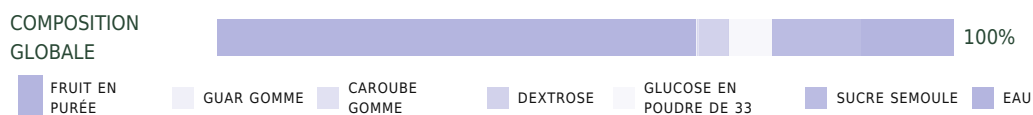
Cet équilibre permet donc d'utiliser cette appellation règlementée.

Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.

## Univers d'applications suggérés

- Glacerie
- Show cooking

## Composition globale



## Sorbet plein fruit Myrtille



65%  
FRUIT EN  
PURÉE



22.1%  
SUCRE AJOUTÉ

### Ingrédients

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



SURGELABLE



128%  
TAUX DE  
FOISONNEMENT

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%

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