

# Sorbet plein fruit Orange sanguine

## 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	2000 g	100%
Orange sanguine en purée	1340 g	67%
Sucre semoule	210 g	10.5%
Glucose en poudre DE 33	120 g	6%
Dextrose	40 g	2%
Inuline à froid	60 g	3%
Eau	220 g	11%
Prosorbet 5 froid/chaud	10 g	0.5%

### Sorbet plein fruit Orange sanguine VÉGÉTAL



#### Ingrédients

Orange sanguine en purée, Eau, Sucre semoule, Glucose en poudre DE33 SOSA, Dextrose SOSA, Inuline à froid, Prosorbet 5 froid/chaud



SURGELABLE

## Procédé

Chauffer l'eau.

A 30°C, ajouter les sucres .

A 45°C, ajouter les stabilisants mélangé à une partie du sucre initial (environ 10%).

Pasteuriser l'ensemble à 85°C puis refroidir rapidement à + 4°C.

Mélanger le sirop, à la pulpe de fruit, mixer.

Laisser murer le mix au minimum 4 heures.

Mixer et turbiner entre -6°C et -10°C.

Stocker au congélateur à -18°C.



## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Orange Sanguine Moro et Tarocco

## 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