adamance

fruits du bon sens

Sorbet plein fruit Pêche blanche

Description

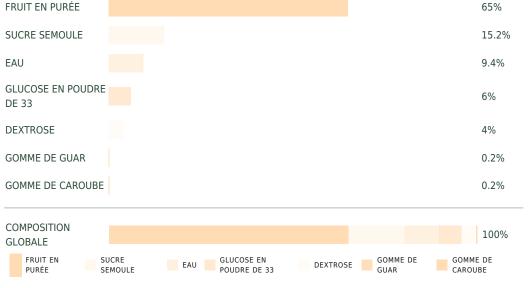
Les sorbets plein fruit doivent contenir un minimum de 45% de fruit et 25% lorsqu'il s'agit de fruits acides.

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



	2% AJOUTÉ		
Ingrédients Pêche en purée, Eau, Sucre semoule, Glucose en poudre DE33, Dextrose, Gomme de caroube, Gomme de guar			
00110221022 1710	X DE NEMENT		

Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	152 g	15.2%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Dextrose	40 g	4%
Gomme de caroube	2 g	0.2%
Gomme de guar	2 g	0.2%
Eau	94 g	9.4%
Pêche en purée	650 g	65%

Taux de foisonnement 150%

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 le fruit en purée à 4°C puis mixer.

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



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ Pêche blanche Montrouge et Patty

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