

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.

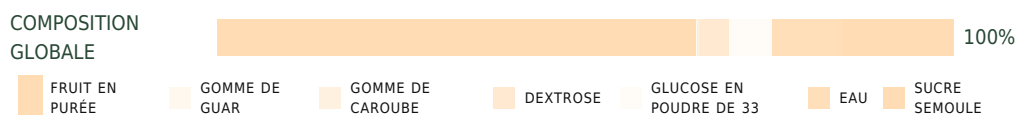
Cet équilibre permet donc d'utiliser cette appellation règlementée.

Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.

Univers d'applications suggérés

- Glacerie
- Show cooking

Composition globale



Sorbet plein fruit Pêche blanche



FRUIT EN PURÉE



SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Pêche en purée, Eau, Sucre semoule, Glucose en poudre DE33, Dextrose, Gomme de caroube, Gomme de guar



SURGELABLE



TAUX DE FOISSONNEMENT

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