adamance
fruits du bon sens

Sorbet plein fruit Yuzu

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

Sorbet plein fruit Yuzu

VÉGÉTAL

30% FRUIT EN PURÉE

29.5% SUCRE AJOUTÉ

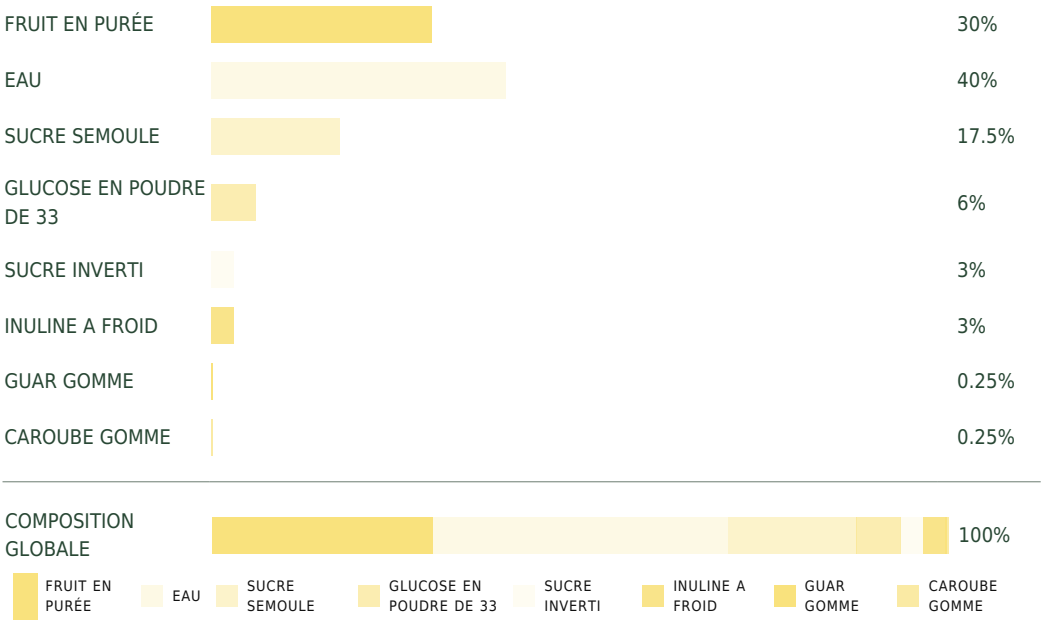
Ingrédients

Yuzu en purée, Eau, Sucre semoule, Glucose en poudre DE 33, Inuline a froid, Caroube gomme, Guar gomme, Sucre inverti

SURGELABLE

142% TAUX DE FOISONNEMENT

Composition globale

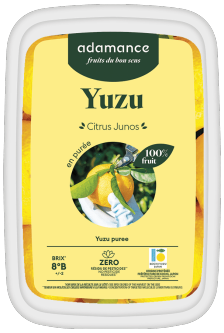


Composition	1000 g	100%
Yuzu en purée	300 g	30%
Sucre Semoule	175 g	17.5%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Inuline a froid	30 g	3%
Caroube gomme	2.5 g	0.25%
Guar gomme	2.5 g	0.25%
Eau	400 g	40%
Sucre inverti	30 g	3%

Taux de foisonnement 142%

Procédé

Rassembler le sucre semoule, le glucose en poudre, l’inuline, la gomme de caroube et la gomme de guar.
Verser en pluie sur l’eau, ajouter le sucre inverti, puis chauffer à 85 °C.
Refroidir rapidement le sirop à 4°C, puis laisser gélifier au moins 4 heures.
Ajouter le yuzu en purée à 4°C puis mixer.
Turbiner, extraire, mouler et surgeler, avant de stocker à -18°C.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Yuzu Citrus Junos

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