

Sorbet plein fruit Mûre

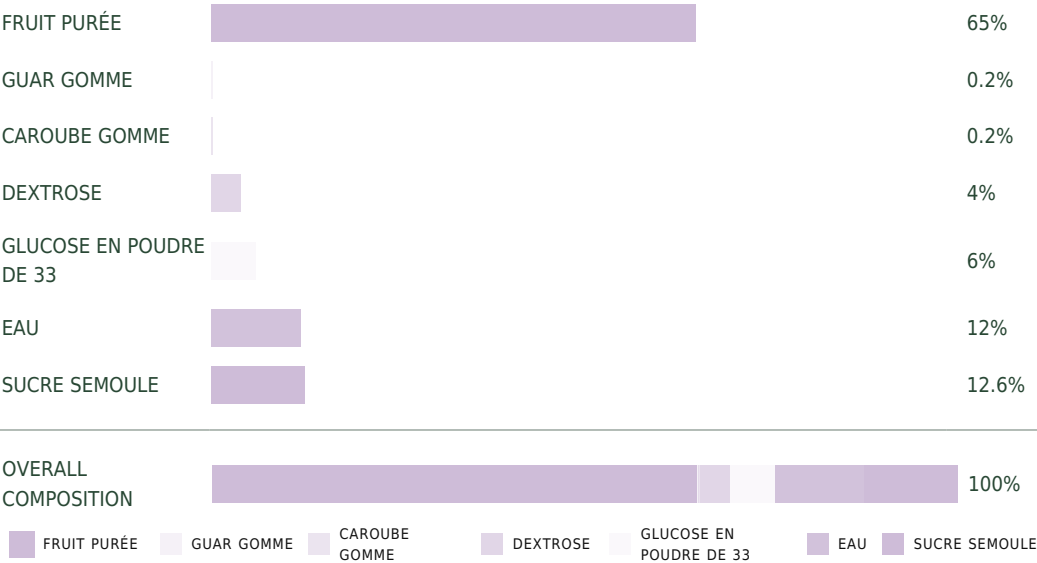
Description

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 réglementée. Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.

Suggested uses

- Ice cream
- Show cooking

Overall composition



Sorbet plein fruit Mûre

65%

22.6%

FRUIT PURÉEADDED SUGAR

Ingredients

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

FREEZABLE

159%

EXPANSION WHEN WHIPPED

Sorbet plein fruit

Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	126 g	12.6%
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	120 g	12%
Mûre en purée	650 g	65%

Expansion when whipped 158%

Technique

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 mûre en purée à 4°C puis mixer. Turbiner, extraire, mouler et surgeler, avant de stocker à -18°C.



FRUIT PURÉE USED

Blackberry Triple Crown

TASTING TEMPERATURE

Iced -12 -14°C

WAYS OF CONSUMING

On site ,
Takeaway

STRENGTHS

Color/Shine ,
A cold or slightly warmed purée ,
Plant-based recipe