

Sorbete de arándanos



Toofruit® Arándano

N° 1556

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería

INGREDIENTES

Azúcar: 165 g
Glucosa atomizada: 70 g
Dextrosa: 35 g

Agua: 455 g
Toofruit® Arándano: 90 g
Puré de arándano: 1000 g

- ◇ Mezclar en seco el azúcar, la glucosa y la dextrosa.
- ◇ Calentar el agua hasta 45°C y añadir la mezcla de polvos junto con el Toofruit® Arándano.
- ◇ Llevar todo a 85°C, dejar enfriar y luego triturar con batidora.
- ◇ Cuando la preparación alcance los 15°C, añadir el puré de arándanos.
- ◇ Mezclar con varillas y verter en una jarra.
- ◇ Verter la preparación en la cubeta de la sorbetera y dejar mantecar según el programa y la duración adecuados.
- ◇ Pasar el sorbete a un recipiente hermético y colocarlo en el congelador.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA
MADRE FRANCESA DESDE 1984