

Sorbet à la myrtille



Toofruit® Myrtille

N° 1556

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

INGRÉDIENTS

Sucre : 165 g

Glucose atomisé : 70 g

Dextrose : 35 g

Eau : 455 g

Toofruit® Myrtille : 90 g

Purée de myrtilles : 1000 g

- ◇ Mélanger à sec le sucre, le glucose et le dextrose.
- ◇ Chauffer l'eau à 45°C puis ajouter le mélange de poudres et le Toofruit® Myrtille.
- ◇ Porter le tout à 85°C et laisser refroidir, puis mixer.
- ◇ Lorsque la préparation atteint 15°C, ajouter la purée de myrtilles.
- ◇ Mélanger au fouet et verser dans un pichet.
- ◇ Verser la préparation dans la cuve de la sorbetière et laisser turbiner suivant le programme et la durée adéquats.
- ◇ Transvaser le sorbet dans un contenant hermétique et placer au congélateur.

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984