

Sorbet framboise litchi fraise et eau de rose



Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Fotolia

LÉONCE BLANC PURÉES DE LITCHI, DE FRAMBOISE ET DE FRAISE



Poche
1 kg





A.1

[température ambiante]

Eau [20.75 %] 207 g

A.2

[température de 45°]

Sucre [11.96 %] 120 g
Stabilisant [0.3 %] 3 g
Glucose atomisé 36/39 DE [6 %] 60 g

A.3

[avant turbinage]

 Purée de framboise **Léonce Blanc** [30 %] 300 g
 Purée de litchi **Léonce Blanc** [16 %] 160 g
 Purée de fraise **Léonce Blanc** [10 %] 100 g
Eau de rose [5 %] 50 g

Les résultats

Extrait sec 30 %
Taux sucrant 26.23
Total des matières grasses 0.29 %
Température de vitrine - 13.66°C

TOTAUX : 1000 g (100 %)

METTRE les ingrédients du paragraphe A.1 dans le pasteurisateur réglé sur pasteurisation haute.

AJOUTER les ingrédients du paragraphe A.2 à la température indiquée et sous forte agitation puis effectuer le cycle de pasteurisation.

MATURATION

Maturation de 4 heures minimum à 16/18 heures maximum, à 2°C.
Ajouter les ingrédients à mettre avant turbinage, puis turbiner.

