

Vielfrucht-Sorbet Himbeer

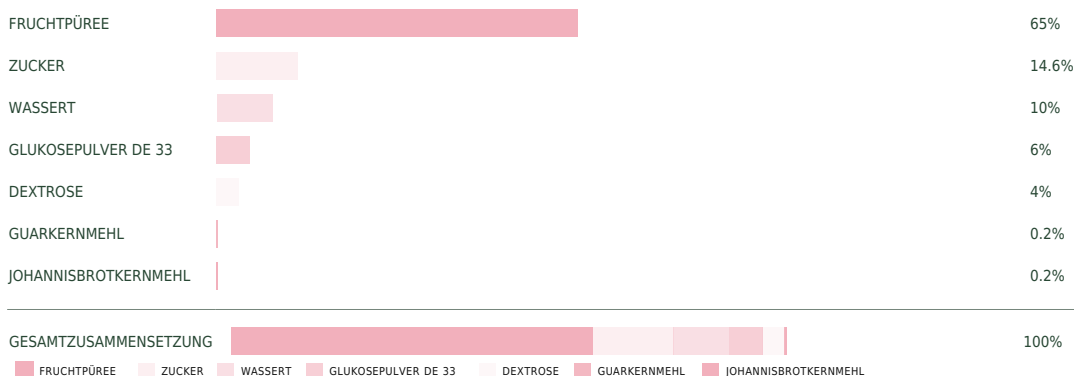
Beschreibung

Fruchtige Sorbets müssen mindestens 45 % bzw. im Fall von säuerlichen Früchten 25 % Frucht enthalten. Dies ermöglicht die Verwendung der regelkonformen Bezeichnung.

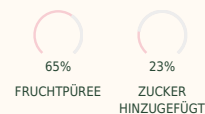
Vorgeschlagene Verwendungen

- Eis
- Live Cooking

Gesamtzusammensetzung



Vielfrucht-Sorbet Himbeer



Zutaten

Himberpüree, Zucker, Wasser, Glukosepulver DE33, Dextrose, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl



EINFRIERBAR

Zusammensetzung	1000 g	100%
Zucker	126 g	12.6%
Glukosepulver DE 33	60 g	6%
Dextrose	40 g	4%
Johannisbrotkernmehl	2 g	0.2%
Guarkernmehl	2 g	0.2%
Wasser	120 g	12%
Himberpüree	650 g	65%

Zubereitung

Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl mit 10 % Zucker vermengen. Wasser und Zucker vermischen. Erhitzen, die Stabilisator-Zucker-Mischung bei 45 °C hinzugeben und anschließend auf 85 °C erhitzen. Den Sirup schnell auf 4 °C abkühlen und anschließend 2-4 Stunden ruhen lassen. Das Fruchtpüree hinzufügen. Aufdrehen, extrahieren, in eine Form geben und einfrieren. Anschließend bei -18 °C lagern.



VERWENDETES FRUCHTPÜREE

Meeker-Himbeere

VERZEHRTemperatur

Glacé -12/-14°C

ART DES VERZEHR

Vor Ort ,
Zum Mitnehmen

STÄRKEN

Farbe / Glanz ,
Nicht oder leicht erwärmtes Püree ,
Veganes Rezept