

## Vielfrucht-Sorbet Erdbeer Mara Des Bois

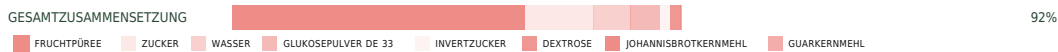
### Beschreibung

Fruchtige Sorbets müssen mindestens 45 % bzw. im Fall von säuerlichen Früchten 25 % Frucht enthalten. Dies ermöglicht die Verwendung der regelkonformen Bezeichnung. Maximal empfohlene Lagerfähigkeit: 4 Monate.

### Vorgeschlagene Verwendungen

- Eis
- Live Cooking

### Gesamtzusammensetzung



**Vielfrucht-Sorbet Erdbeer Mara Des Bois**

60% FRUCHTPÜREE 24% ZUCKER HINZUGEFÜGT

**Zutaten**  
(Mara) Erdbeerpüree, Zucker, Wasser, Glukosepulver DE33, Dextrose, Invertzucker, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl

EINFRIERBAR 130% AUFSCÄUMUNGS GRAD

Zusammensetzung	1000 g	100%
Zucker	140 g	14%
Glukosepulver DE 33	60 g	6%
Dextrose	20 g	2%
Johannisbrotkernmehl	2 g	0.2%
Guarkernmehl	2 g	0.2%
Wasser	76 g	7.6%
Invertzucker	20 g	2%
(Mara) Erdbeerpüree	680 g	68%

Aufschäumungs grad 130%

### Zubereitung

Puderzucker, Glukosepulver, Dextrose, Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl vermengen. Über das Wasser rieseln lassen, den Invertzucker hinzufügen und auf 85 ° C erhitzen. Köhlen Sie den Sirup schnell auf 4 ° C ab und lassen Sie ihn dann mindestens 4 Stunden lang gelieren. Die pürierten Früchte bei 4 ° C hinzufügen und mischen. Aufdrehen, extrahieren, in eine Form geben und einfrieren. Anschließend bei -18 °C lagern



- VERWENDETES FRUCHTPÜREE  
Erdbeere Mara des Bois
- VERZEHRTEMPERATUR  
Glacé -12/-14°C
- ART DES VERZEHRHS  
Vor Ort ,  
Zum Mitnehmen
- STÄRKEN  
Farbe / Glanz ,  
Nicht oder leicht erwärmtes Püree ,  
Veganes Rezept