

Ricette PROSORBET NATUR 5

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Sorbetto Esotico

- 450 g Acqua**
- 380 g Zucchero semolato**
- 140 g Glucosio in polvere DE33 Sosa**
- 20 g Inulina SOSA**
- 50 g Zucchero invertito**
- 10 g ProSORbet Natur 5**
- 650 g Polpa di frutto della passione**
- 425 g Polpa di cocco**
- 425 g Polpa di ananas**

Riscaldare l'acqua, a 40 °C aggiungere gli zuccheri e lo stabilizzante.
Cuocere a 85 °C.
Raffreddare il mix a 4 °C.
Aggiungere le polpe.
Lasciar riposare per almeno 4 ore.
Filtrare, mixare e turbinare.
Conservare a -18 °C.