

Mango Passionsfrucht



Kaltanwendung

Basis: ANR 29168 Paco Perfekta 40

		Trockenzutaten
0.330	kg	Paco Perfekta 40 (ANR 29168.2,5)
1.180	kg	Zucker
0.450	kg	Dextrose (Glukose-Monohydrat) (ANR 4160.25)
0.330	kg	Inulin (ANR 35308)
1.000	kg	Passionsfruchtpüree pasteurisiert "Léonce Blanc" (ANR 33325.1)
2.500	kg	Mango Alphonso Pulpe (100% Mango) (33907.3,1)
4.260	kg	Wasser
10.000	kg	Gesamtmasse

Arbeitsanleitung (Kaltanwendung)

1. Trockenzutaten mischen
2. Wasser auf 45°C erhitzen
3. Trockenzutaten begeben
4. Sorbetmix abkühlen und mindestens 4 Stunden bei 4°C reifen lassen
5. Passionsfruchtpüree pasteurisiert "Léonce Blanc" und Mango Alphonso Pulpe (100% Mango) zum Sorbetmix geben und kurz einrühren
6. Speiseeismix in Freezer/Eismaschine füllen und frieren
7. Je nach Anwendung und Möglichkeit Schockfrosten

Zubereitungshinweise

- ✓ Sorbet Mango Passion **IMMER** warm anrühren (mind. 45°C) Inulin löst sich kalt nicht auf

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.