

Mangue Fruit de la passion

Un plaisir sur mesure !



Application à froid

Base : ANR 29168 Paco Perfekta 40

ingrédients secs		
0.330	kg	Paco Perfekta 40 (ANR 29168.2,5)
1.180	kg	Sucre
0.450	kg	Dextrose (Glukose-Monohydrat) (ANR 4160.25)
0.330	kg	Inulin (ANR 35308)
1.000	kg	Purée de fruits de la passion pasteurisée « Léonce Blanc » (ANR 33325.1)
2.500	kg	Pulpe de mangue Alphonso (100 % mangue) (33907.3,1)
4.260	kg	eau
10.000	kg	masse totale

Mode d'emploi (application à froid)

1. Mélanger les ingrédients secs
2. Chauffer l'eau à 45 °C
3. Ajouter les ingrédients secs
4. Laisser refroidir le mélange pour sorbet et le laisser reposer au moins 4 heures à 4 °C
5. Ajouter la purée de fruits de la passion pasteurisée « Léonce Blanc » et la pulpe de mangue Alphonso (100 % mangue) au mélange pour sorbet et mélanger brièvement
6. Verser le mélange pour glace dans le congélateur/la sorbetière et laisser refroidir
7. Selon l'utilisation et les possibilités, procéder à une congélation rapide

Conseils de préparation

- ✓ Sorbet mangue-fruit de la passion **TOUJOURS** mélanger à chaud (min. 45 °C) L'inuline ne se dissout pas à froid

La recette correspond à l'état actuel de la technique. Les dispositions légales en vigueur en matière alimentaire doivent être vérifiées par l'utilisateur de la recette sous sa propre responsabilité.