

Citron

Un plaisir sur mesure !



Application à froid Base: ANR 29168 Paco Perfekta 40

ingrédients secs		
0.402	kg	Paco Perfekta 40 (ANR 29168.2,5)
1.450	kg	Sucre
0.380	kg	Dextrose (Glukose-Monohydrat) (ANR 4160.25)
0.380	kg	Inulin (ANR 35308)
1.600	kg	Purée de citron pasteurisée « Léonce Blanc » (ANR 33326.1)
5.788	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 citron pasteurisée « Léonce Blanc » 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 citron **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.