

Ricette PROSORBET NATUR 5

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Sorbetto Mango frutto della Passione Praliné Cocco

- 620 g** Acqua
- 175 g** Destrosio Sosa
- 210 g** Glucosio DE60
- 55 g** Inulina SOSA
- 2 g** Nature Emul SOSA
- 3 g** ProSORbet Natur 5
- 55 g** Maltodestrina in polvere
- 280 g** PRALINATO MANDORLE 55% E
NOCE DI COCCO
- 530 g** Polpa di mango
- 70 g** Polpa di frutto della passione

In una casseruola, versare l' acqua.
Riscaldare a 40 °C, aggiungere
linulina, il destrosio, la maltodestrina
premiscelata con ProSorbet e
Nature Emul, quindi glucosio DE60.

Riscaldare a 60 °C.

Realizzare l'emulsione sul praliné,
pastorizzare a 85 °C.

Raffreddare rapidamente il mix a 4
°C, aggiungere le polpe del frutto e
lasciarlo maturare per 12 ore in
frigorifero.

Mixare e turbinare.