

Rezepte mit PROSORBET NATUR 5

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Exotisches Sorbet

- 450 g Wasser**
- 380 g Streuzucker**
- 140 g SOSA-Glukosepulver DE33**
- 20 g SOSA-Inulin**
- 50 g Invertzucker**
- 10 g Prosorbet Natur 5**
- 650 g Passionsfruchtmark**
- 425 g Kokosfruchtfleisch**
- 425 g Ananasfruchtmark**

Das Wasser auf 40 °C erhitzen, dann alle Zucker und den Stabilisator hinzugeben. Bei 85 °C backen. Die Mischung auf 4 °C abkühlen lassen. Fruchtmark und Kokosfruchtfleisch hinzufügen. Alles mindestens 4 Stunden ruhen lassen. Passieren, verrühren und in die Eismaschine geben. Bei -18 °C lagern.