

## Rezepte mit PROSORBET NATUR 5

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Kokospraliné

- 620 g Wasser
- 175 g SOSA-Dextrose
- 210 g Glukose DE60
- 55 g SOSA-Inulin
- 2 g SOSA Natur Emul
- 3 g ProSORbet Natur 5
- 55 g Maltodextrinpulver
- 280 g PRALINÉ MANDEL 55 % UND KOKOSNUSS
- 530 g Mangofruchtmark
- 70 g Passionsfruchtmark

Wasser in einen Kochtopf geben. Auf 40 °C erhitzen, Inulin, Dextrose und Maltodextrin mit ProSORbet und Nature Emul und dann mit Glukose DE60 mischen und ins Wasser geben. Auf 60 °C erhitzen. Auf dem Praliné emulgieren und bei 85 °C pasteurisieren. Die Mischung schnell auf 4 °C abkühlen, das Fruchtmarm hinzufügen und dann für 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. In der Eismaschine mischen und aufdrehen.