

## Recetas PROSORBET NATUR 5

Una receta original de la École Valrhona



### Sorbete Exótico

- 450 g Agua**
- 380 g Azúcar**
- 140 g Glucosa en polvo DE33 SOSA**
- 20 g Inulina SOSA**
- 50 g Azúcar invertido**
- 10 g ProSORbet Natur 5**
- 650 g Pulpa de maracuyá**
- 425 g Pulpa de coco**
- 425 g Pulpa de piña**

Calentar el agua a 40 °C y añadir los azúcares y el estabilizante.  
Cocer a 85 °C.  
Enfriar la mezcla a 4 °C.  
Añadir las pulpas.  
Dejar madurar al menos 4 horas.  
Colar, batir y mantecar.  
Guardar a -18 °C.