



ProSORBET 100 kalt

Neutrale Base zur Herstellung von Sorbets

 3 kg
57001000
  2 u

 15 kg
57001013

 **Dosis:**
100 g/kg



Eigenschaften: Stabilisator für kalte Sorbets.

Zubereitung: Base vermischen.

Anwendungsbereich: Zubereitungen von Flüssigkeiten oder Halbflüssigem, Erzeugnissen auf Wasserbasis oder Fruchtsäften.

Anmerkungen: Mischung aus Stabilisatoren, Emulgatoren, Fetten und Zucker.

Erzeugnisse: Sorbets

Profruita 100

Neutrale Base zur Herstellung von Halbsorbets

 500 g
57000004
  6 u

 3 kg
57001016
  2 u

 15 kg
57001017
  1 u

 **Dosis:**
100 g/kg



Aprikosensorbet

- » 200 g Wasser
- » 800 g Aprikosen-Fruchtfleisch
- » 100 g ProSORBET 100 kalt
- » 170 g Zucker
- » 5 g Ácido neutral

Feste und flüssige Zutaten getrennt voneinander mischen.

Die Zutaten zusammen geben und mit einem Mixer verrühren, bis eine vollkommen homogene Masse entstanden ist.

Die Masse 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Nochmals mischen und in die Eismaschine füllen.



Halbsorbet aus Olivenöl

- » 700 g Wasser
- » 300 g Kaltgepresstes Olivenöl
- » 60 g Glycerin
- » 4 g Emulsionant en pasta
- » 4 g Salz
- » 100 g ProSORBET 100 kalt

Die festen Zutaten einerseits und die flüssigen Zutaten andererseits vermischen.

Alle Zutaten zusammengeben und mit dem Mixer vermischen, bis die Masse völlig homogen ist.

Im Kühlschrank 3 Stunden ruhen lassen.

Nochmals mischen und in die Eismaschine füllen.

Sosa