

Sorbete - Bolivia y frambuesa



Sorbete - Bolivia y frambuesa

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

SORBETE BOLIVIA

572	g	Agua
3	g	Neutro
1	g	Sal
190	g	Chocolate Negro Bolivia 73% De Origen Agostoni Cód. 8028
40	g	Cacao en Polvo 22/24 Icam Professional Cód. 4239
118,9	g	Azúcar
36,7	g	Glucosa seca
38,5	g	Dextrosa
7	g	Azúcar invertido

COMBINACIÓN

STRACCIATELLA DE FRAMBUESA

850	g	Chocolate Nueces Frambuesa Icam Professional Cód. 8568
100	g	Manteca de Cacao en gotas Icam Professional Cód. 7852
50	g	Aceite de girasol
c/h		Frambuesas deshidratadas

Sorbete - Bolivia y frambuesa

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

SORBETE BOLIVIA

Mezclar bien los polvos. Verter los polvos en los líquidos calientes y pasteurizar a 85 °C. Añadir el chocolate al bajar la temperatura, dejar madurar y mantecar.

STRACCIATELLA DE FRAMBUESA

Templar los chunks y agregarlos a la manteca de cacao previamente templada. Añadir aceite de girasol. Decorar al gusto.

SELECCIÓN DE PRODUCTOS



Chocolate Negro Bolivia 73% De Origen Agostoni

Acidez y amargor equilibrados. Medianamente dulce. Notas predominantes a frutos secos y ligero regusto floral.



Cacao en Polvo 22/24 Icam Professional

Aroma intenso y fuerte, sabor a cacao/chocolate. Color marrón rojizo oscuro.



Chocolate Nuances Frambuesa Icam Professional

Notas claras a frambuesa y típica acidez, seguida de agradables matices dulces y de leche. Con fruta en polvo.



Manteca de Cacao en gotas Icam Professional

Manteca de cacao de primera presión, obtenida mediante el prensado de cacao de la mejor calidad y posteriormente desodorizada. Se trata de una grasa vegetal noble, sin colesterol. Moldeada en pequeñas gotas.