



SORBET FRAISE GOYAVE

ソルベ フレーズ グアバ

Recette pour 70 boules de sorbet ソルベ 70 玉分

1200 g Purée goyave
800 g Purée fraise mara des bois
780 g Eau
480 g Sucre
170 g Glucose atomisé
12 g Stabilisateur super neutrose

■ 冷凍ピューレ グアバ
■ 冷凍ピューレ マラ デ ボワ
水
グラニュー糖
粉末水あめ
安定剤

- ① グラニュー糖と安定剤を混ぜあわせる。
- ② 鍋で水を35度に温め、①を加え、50度まで加熱する。
- ③ 粉末水あめを加え、沸騰させる。
- ④ 4度に冷まし、ピューレと合わせ、ハンドブレンダーにかける。
- ⑤ 冷蔵で12時間おき、ハンドブレンダーにかけてからアイスクリームマシンにかける。