

## Sorbete de limón y jengibre con TRILONGA 35, LIMONE PURO y PASTA JENGIBRE

Agua	3,000 kg
Azúcar	0,800 kg
LIMONE PURO	0,120 kg
TRILONGA 35	0,110 kg
Zumo de limón exprimido	0,120 kg
Glucosa 38 DE	0,100 kg
Dextrosa	0,100 kg
PASTA JENGIBRE	0,070 kg
CREMA VOLUMINA	0,005 kg
Total	4,425 kg

### Decoración

Cáscara de limón

LIMONE PURO: nº artículo D537085

TRILONGA 35: nº artículo D504087

CREMA VOLUMINA: nº artículo D524184

PASTA JENGIBRE: nº artículo D1455044

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes secos y añadir a los líquidos.
- Mezclar con batidora.
- Dejar reposar un mínimo de 15 minutos y mantecar.
- Decorar con la cáscara rallada de limón.

