

Sorbete de piña y jengibre

con TRILONGA 35, PASTA PIÑA y PASTA JENGIBRE

Agua	2,000 kg
Pulpa de piña	1,250 kg
Azúcar	0,480 kg
PASTA JENGIBRE	0,180 kg
PASTA PIÑA	0,150 kg
Dextrosa	0,150 kg
Glucosa 38 DE	0,120 kg
TRILONGA 35	0,110 kg
<u>ÁCIDO DE FRUTAS</u>	<u>0,015 kg</u>
Total	4,455 kg

TRILONGA 35: nº artículo: D504087
PASTA JENGIBRE: nº artículo D1455044
PASTA PIÑA: nº artículo D1209043
ÁCIDO DE FRUTAS: nº artículo D1533049

Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes.
- Pasteurizar a 40 °C y mantecar.
- Decorar al gusto.

