

## Sorbete de mojito

### con TRILONGA 35, PASTA RON DE JAMAICA, PASTA CREMA DE MENTA y LIMONE PURO

Agua	3,000 kg
Azúcar	0,800 kg
LIMONE PURO	0,150 kg
Dextrosa	0,150 kg
Glucosa 38 DE	0,150 kg
Zumo de lima	0,150 kg
TRILONGA 35	0,100 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,070 kg
PASTA CREMA DE MENTA	0,020 kg
<u>Hojas de menta fresca</u>	<u>0,040 kg</u>
Total	4,630 kg

#### Decoración

AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO

Lima en rodajas

Hojas de menta fresca

TRILONGA 35: nº artículo D504087

PASTA RON DE JAMAICA: nº artículo D1219042

PASTA CREMA DE MENTA: nº artículo D1229041

LIMONE PURO: nº artículo D537085

AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO: nº artículo D919010

#### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las hojas de menta fresca) con varilla.
- Añadir las hojas de menta fresca y triturar con batidora.
- Dejar reposar un mínimo de 20 minutos y mantecar.
- Extraer de la mantecadora, llenando la cubeta de helado hasta la mitad, añadir 1/3 parte de AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO y mezclar.
- Acabar de llenar la cubeta de helado, añadir 1/3 parte más de AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO y mezclar.
- Congelar durante 30 minutos.
- Decorar con el resto de AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO, lima en rodajas y hojas de menta.

