



Antonio
Mezzalana

#INLABORATORIO

SORBETTI *analcolici*

Bevande iconiche del periodo estivo che si trasformano in rinfrescanti sorbetti da gustare nelle calde giornate assolate

Tonica e Lime

CON BASE FRUTTA 50

Acqua	220 g
Saccarosio	120 g
Destrosio	50 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	75 g
Base frutta 50	35 g
Acqua tonica	320 g
Succo di lime	180 g
Totale	1000 g

Aggiungere 3 g di zest di lime al succo di lime

CON BASE FRUTTA 100

Acqua	220 g
Saccarosio	110 g
Destrosio	40 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	60 g
Base frutta 100	70 g
Acqua tonica	320 g
Succo di lime	180 g
Totale	1000 g

Aggiungere 3 g di zest di lime al succo di lime



PROCEDIMENTO

- Versare nel pastorizzatore gli ingredienti della ricetta ben frullati tranne l'acqua tonica e il succo di lime.
- Portare la temperatura a 85°C e poi raffreddare la miscela a 4°C. Se si lavora a freddo, frullare tutti gli ingredienti per rendere omogenea la miscela per versarla nel mantecatore.
- Prima di versare la miscela nel mantecatore mixarla con l'acqua tonica, il succo di lime e gli zest di lime.
- Estrarre il sorbetto e riporlo in abbattitore per circa dieci minuti.
- Decorare la vaschetta con fettine di lime ed esporlo in vetrina.



Ace Diccantino

CON BASE FRUTTA 50

Acqua	220 g
Saccarosio	110 g
Destrosio	50 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	85 g
Base frutta 50	35 g
Succo di arancia	300 g
Succo di carota	160 g
Succo di limone	40 g
Totale	1000 g

Aggiungere 5 g di zenzero in polvere per kg di miscela finita

CON BASE FRUTTA 100

Acqua	220 g
Saccarosio	100 g
Destrosio	40 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	70 g
Base frutta 100	70 g
Succo di arancia	300 g
Succo di carota	160 g
Succo di limone	40 g
Totale	1000 g

Aggiungere 5 g di zenzero in polvere per kg di miscela finita

PROCEDIMENTO

- Spremere le arance, i limoni e con l'estrattore il succo di carote.
- Mescolare la base con gli zuccheri e frullare la miscela con l'acqua. Seguire le indicazioni riportate sulla scheda tecnica della base, alcune aziende indicano di lasciare riposare la miscela appena ottenuta per alcuni minuti (si dice a freddo) oppure altre di portare la miscela a 65°C o 85°C e poi a 4°C, per far sciogliere meglio gli zuccheri (si dice a caldo).
- Alla temperatura di 4°C inserire i succhi degli agrumi e l'estratto di carote e lo zenzero. Frullare bene la miscela.
- Versare la miscela nel mantecatore.
- Estrarre il sorbetto e abatterlo per cinque minuti.
- Esporre in vetrina alla temperatura di -11°C/-12°C.
- Decorare la superficie della vaschetta con fettine di zenzero, arance, carote e limone.