

# Sorbet aromatisé mangue fleur d'oranger

LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Shutterstock

LÉONCE BLANC PURÉE DE MANGUE



Poche  
1 kg



## A · Les ingrédients

A.1 - Température ambiante :	
• Eau	210 g [20.96 %]
A.2 - Température de 25°C :	
• Lait en poudre à 0 %	10 g [1.04 %]
A.3 - Température de 45°C :	
• Sucre	127 g [12.7 %]
• Stabilisant	3 g [0.3 %]
• Glucose atomisé 36/39 DE	30 g [3 %]
• Sucre inverti	20 g [2 %]
A.4 - Avant turbinage :	
• Eau fleur d'oranger	50 g [5 %]
• Purée de mangue <b>Léonce Blanc</b>	550 g [55 %]



TOTAUX : 1 000 g [100 %]

## B · Les résultats

Extrait sec	30 %
Taux sucrant	26.96
Total des matières grasses	0.11 %
Matière grasse butyrique	0 %
Température de vitrine [température idéale de service]	-14.23°C

**METTRE** les ingrédients du paragraphe A.1 dans le pasteurisateur réglé sur pasteurisation haute.  
**AJOUTER** dans l'ordre les ingrédients des paragraphes A.2 à A.3 aux températures indiquées et sous forte agitation puis effectuer le cycle de pasteurisation.

## MATURATION

Maturation de 4 heures minimum à 16/18 heures maximum, à 2°C et ajouter les ingrédients à mettre avant turbinage, puis turbiner.

