

Sorbetto salsa tonnata

Ingredienti	Peso Miscela					
	250 g	500 g	750 g	1'000 g	5'000 g	10'000 g
Neutro Vegan Creme	1.30	2.50	3.80	5.10	25.30	50.70
Trealosio	28.00	56.00	84.00	112.00	560.00	1'119.90
Destrosio	15.30	30.50	45.80	61.10	305.40	610.90
Acqua	139.30	278.60	417.90	557.20	2'785.90	5'571.90
Inulina	2.50	5.10	7.60	10.10	50.70	101.30
Salsa tonnata	63.60	127.30	190.90	254.50	1'272.70	2'545.30
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-

Valori Ricetta

Zuccheri	16.7%
Grassi	13.8%
SLNG	0.0%
Altri Solidi	4.2%
Solidi Totali	34.7%
POD	10.0%
PAC	24.6%
Temperatura di servizio	-12 °C
Calorie	208 kcal



Appunti ricetta

Tutto a freddo: unire acqua e salsa tonnata (come da ricetta su blog), frullare e inserire polveri a pioggia (usare un neutro a freddo con emulsionante). Far maturare 2-4 ore, mantecare.