



Ricetta

Sorbetto al Passion Fruit e Mandarino (45% frutta)

Alessandro Tiscione

Chef ambasciatore Les vergers Boiron



Purea di Passion
senza zuccheri aggiunti
Les vergers Boiron



Concentrato di
Mandarino
Les vergers Boiron

PASSION FRUIT E MANDARINO SORBETTO

Purea di Passion	1 kg
Concentrato di mandarino	28 g
Zucchero semolato (1)	220 g
Glucosio atomizzato	145 g
Destrosio	40 g
Stabilizzante.....	7 g
Zucchero semolato (2)	85 g
Acqua	700 g

Mescolare lo stabilizzante con gli 85 g di zucchero.
Mescolare lo zucchero restante con il glucosio.

Scaldare l'acqua a 30° ed aggiungere lo zucchero , il destrosio ed il glucosio.

Mixare.

Portare a 45°C ed aggiungere il mix di zucchero con lo stabilizzante e mixare.

Portare a bollire, ritirare dal fuoco e coprire a contatto con carta pellicola.

Raffreddare e mixare con la purea di passion fruit ad 8°C.ed il concentrato di mandarino. Lasciar maturare e mantecare.

Verificare peso totale: 2200 g

SIRH+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

LES VERGERS
boiron®

2025-2027 MAIN PARTNER





Ricetta

Sorbetto alla Pera e Limone (75% frutta)

Alessandro Tiscione

Chef ambasciatore Les vergers Boiron



Pera pura
senza zuccheri aggiunti
Les vergers Boiron



Concentrato di
Limone
Les vergers Boiron

PERA E LIMONE SORBETTO

Purea di Pera	1 kg
Concentrato di limone	18 g
Zucchero semolato (1)	90 g
Glucosio atomizzato	55 g
Destrosio	35 g
Stabilizzante	4 g
Zucchero semolato (2)	30 g
Acqua	140 g

Mescolare lo stabilizzante con i 30 g di zucchero.
Mescolare lo zucchero restante con il glucosio.
Scaldare l'acqua a 30° ed aggiungere lo zucchero , il destrosio ed il glucosio.
Mixare.
Portare a 45°C ed aggiungere il mix di zucchero con lo stabilizzante e mixare.
Portare a bollire, ritirare dal fuoco e coprire a contatto con carta pellicola.
Raffreddare e mixare con la purea di pera ad 8°C.ed il concentrato di limone.
Lasciar maturare e mantecare.

Verificare peso totale: 1372 g

SIRH+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

2025-2027 MAIN PARTNER

LES VERGERS
boiron®

