IGTC: ecco le percentuali di frutta per un sorbetto fresco di qualità

gelato-20626f7e

IGTC - Centro di Formazione del Gelato artigianale italiano – si schiera ancora a favore **del gelato e del sorbetto di qualità**. Secondo IGTC, solo un **corretto equilibrio tra le materie prime** riesce a dare la giusta struttura e consistenza al sorbetto e ne consente la migliore conservazione nelle vetrine o nei pozzetti.

2_fotoFondamentale, per la buona preparazione del sorbetto, rimane la bontà degli ingredienti e la soddisfazione del palato. La **frutta specifica** è l'elemento caratterizzante ed insaporente che dà il nome al sorbetto. I migliori risultati si ottengono grazie a frutta di qualità con il giusto grado di maturazione.

Di seguito la **tabella di semplice interpretazione per indicare le quantità opportune di frutta da impiegare nella preparazione dei sorbetti**. Allo sciroppo base, formato da una **miscela di zuccheri disciolti a caldo** in acqua potabile fisicamente, chimicamente, batteriologicamente pura, verranno aggiunti i **coadiuvanti tecnologici** e la frutta specifica secondo le percentuali decise dalla maestria del gelatiere.

igtc