ChocoLab

Sorbet framboise

Sorbet

Date : 01/11/2026 Rendement : 4 018 g

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Purée de framboise 100 %	2 400 g	59,7 %
Eau	700 g	17,4 %
Saccharose (sucre)	620 g	15,4 %
Dextrose (poudre)	100 g	2,5 %
Sirop de glucose DE40	180 g	4,5 %
Stabilisateur glace (mélange)	18 g	0,4 %
Total	**4 018 g**	100 %

Bilan matière

Activité de l'eau (aw) — modèle de Grover

0,998

Grover 0,998 · Norrish 0,972 ·confiance moyenne

Estimation par calcul — ne remplace pas une mesure à l'aw-mètre pour valider une DLC.

Eau	2 798 g	69,6 %
Sucres hors lactose	1 071 g	**26,7 %**
Matières grasses	0 g	**0,0 %**
Beurre de cacao		0,0 %
Matière sèche	1 220 g	**30,4 %**
POD / PAC (éq. saccharose)		995 / 1 190
Énergie		121 kcal/100 g

Allergènes (UE)

Aucun allergène déclaré.

Procédé & notes

Sirop à 40 °C avec le stabilisateur, mélanger à la purée froide. Maturation 4 h, turbinage à -8 °C.