



Sorbet citron

Sorbet

Date : 16/09/2026 Rendement : 3 666 g

ChocoLab

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Purée de citron jaune	1 300 g	35,5 %
Eau	1 300 g	35,5 %
Saccharose (sucre)	700 g	19,1 %
Dextrose (poudre)	150 g	4,1 %
Sirop de glucose DE40	200 g	5,5 %
Stabilisateur glace (mélange)	16 g	0,4 %
Total	3 666 g	100 %

Bilan matière

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

0,996

Grover 0,996 · Norrish 0,970 · confiance moyenne

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

Eau	2 525 g	68,9 %
Sucres hors lactose	1 042 g	28,4 %
Matières grasses	0 g	0,0 %
Beurre de cacao		0,0 %
Matière sèche	1 141 g	31,1 %
POD / PAC (éq. saccharose)	935 / 1 183	
Énergie	125 kcal/100 g	

Allergènes (UE)

Aucun allergène déclaré.

Procédé & notes

Ne jamais chauffer le jus : sirop refroidi puis mélange à froid. Turbinage immédiat.