

Jahodový sorbet (bez tuku)

CC BY-SA 4.0 · Sdílejte a upravte. Uveďte zdroj, zachovejte licenci.

Typ: sorbet

Tuk: 0 %

PAC: 30

Servírování: -10 až -12 °C

Várka: 10 kg

Typ: točená zmrzlina (sorbet) | Servírování: -10 až -12 °C

Cíl: Intenzivní jahodová chuť, hladká krémová textura.

Ingredience	g/10 kg	%
TEKUTÉ		
Jahodové pyré (čerstvé/mražené)	6 000	60,0 %
Voda	1 610	16,1 %
Citrónová šťáva	200	2,0 %
SYPKÉ		
Sacharóza	1 250	12,5 %
Dextróza	600	6,0 %
Glukóza (sušený sirup)	290	2,9 %
MEC3 Natura frutta 50	50	0,5 %
Celkem	10 000	100 %

Tip: Část jahod (typicky 20–30 %, tj. 1 200–1 800 g) můžete nahradit malinovým pyré – chuť získá hloubku a kyselou špičku. Při větším podílu malin doporučujeme pyré propasírovat kvůli zrníčkům.

Bilance:

- Celkové přidané cukry: ~21,4 % + ~4–5 % z jahod ≈ **26 % efektivně**
- PAC ≈ **28** → ideální pro točenou při -10 až -12 °C
- Sacharóza (více než polovina cukrů) drží strukturu a brzdí PAC
- Dextróza + glukóza zajišťují měkkost a krémovost
- Citrónová šťáva vyvažuje sladkost a zdůrazní jahodu

Proč tento poměr:

- Vyšší podíl jahod (60 %) = intenzivnější ovocná chuť, méně potřeba „dochucovat“
- Bez fruktózy a invertního cukru – jednodušší skladba, sladkost přirozeně dodají samotné jahody
- Sacharóza dává základ a brzdí PAC
- Dextróza + glukóza udrží sorbet točivý i při nižší teplotě

Postup

Sorbet se NEpasteruje – chceme zachovat vitamíny (zvláště vitamín C v jahodách a citronu) a syrovou ovocnou chuť. Při ohřevu nad 60 °C se C-vitamín rychle ničí a chuť se posune do „kompotu“. Hygiena je zajištěna nízkým pH (~3,5) a vysokou koncentrací cukrů.

1. **Předmíchat sypké za sucha:** sacharózu, dextrózu, glukózu sušený sirup a MEC3 Natura frutta 50. MEC3 vždy předem promíchat s cukrem (1:3), aby se nezhrudkoval ve vodě.
2. **Jahody rozmixovat** tyčovým mixérem na hladké pyré (volitelně přepasírovat přes hrubé síto, pokud nechcete semínka).
3. **V kastrolu / míchací nádobě smíchat** jahodové pyré + vodu + citrónovou šťávu (vše studené).
4. **Vsypat sypkou směs** (krok 1) a **rozmixovat tyčovým mixérem** 2–3 minuty, dokud se cukry zcela nerozpusť a MEC3 nehydratuje (směs lehce zhoustne).
5. **Agíng 4–6 h při 4 °C** – MEC3 plně hydratuje, chuť se srovná. Možno přeskočit, ale textura bude lepší.
6. Před šleháním ještě jednou krátce promixovat (cukry občas sedimentují).