

Mangový sorbet

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

Typ: sorbet

Tuk: 0 %

PAC: 31

Servírování: -10 až -12 °C

Várka: 10 kg

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

Cíl: Plná tropická chuť zralého manga, hladká krémová textura bez ledových krystalů.

Ingredience	g/10 kg	%
TEKUTÉ		
Mangové pyré (čerstvé/mražené)	6 000	60,0 %
Voda	1 720	17,2 %
Citrónová šťáva	250	2,5 %
SYPKÉ		
Sacharóza	792	7,92 %
Glukóza (sušený sirup)	792	7,92 %
Dextróza	396	3,96 %
MEC3 Natura frutta 50	50	0,5 %
Celkem	10 000	100 %

Stejný princip jako jahodový sorbet: 60 % ovocného pyré, žádné mléko ani vejce, MEC3 Natura frutta jako stabilizátor. Liší se jen poměr přidaných cukrů – mango má ~12 % **vlastních cukrů** (jahoda jen ~7 %), takže přidáváme méně sacharózy, ať se sorbet nepřeslazuje a PAC zůstane v rozumných mezích.

Bilance:

- Tuk: 0 % (čistý sorbet)
- Přidané cukry: 19,8 % + ~7,2 % z manga ≈ **27 % efektivně**
- Sušina ≈ **28,8 %** – typické pro ovocný sorbet
- PAC ≈ **31** → točivý a hladký při -10 až -12 °C
- Citrónová šťáva (2,5 %) srazí přílišnou sladkost manga a zvýrazní ovocnou špičku

Rozpis cukrů a PAC:

Cukr	g/10 kg	FPDF	PAC příspěvek
Sacharóza	792	1,0	7,9
Glukóza (sušený sirup)	792	0,8	6,3
Dextróza	396	1,9	7,5
Vlastní cukry manga (~12 %)	720	~1,35	9,7
Celkem			≈ 31

Proč tento poměr:

- Mango je sladké samo o sobě** – proti jahodám přidáváme méně sacharózy (792 g místo 1 250 g), jinak by byl sorbet přeslazený.
- Sacharóza + glukóza sušený sirup ve stejném dílu** drží strukturu a brzdí rekrystalizaci při skladování ve vitríně.
- Dextróza** (vysoký FPDF) dotahuje PAC a dělá sorbet točivý i při nižší teplotě.
- Bez fruktózy a invertního cukru** – sladkost přirozeně dodá samotné mango, skladba zůstává jednoduchá.
- Mango má jemnější kyselost než jahoda, proto trochu **více citrónu** (2,5 % místo 2,0 %).

Postup

Sorbet se NEpasteruje – chceme zachovat vitamíny (zvláště vitamín C z manga 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 (~3,5–4) a vysokou koncentrací cukrů.

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