

Coulis gélifié Banane

Description

Grâce aux propriétés de la gélatine, il n'est pas nécessaire de porter la griotte en purée à ébullition. Une fois la gélatine réhydratée, il suffit de la chauffer pour la fondre et ainsi assurer sa dispersion.

Relativement neutre en goût, le gel formé préserve très bien le profil organoleptique de la banane en purée.

Son point de fusion relativement bas permet un changement d'état rapide lors de la dégustation.

Univers d'applications suggérés

- Desserts à l'assiette
- Entremets, tartes et petits gâteaux
- Verrines

Composition globale

FRUIT EN PURÉE		89.5%
GELATINE POUDRE 220 B		1.6%
SUCRE SEMOULE		8.9%

COMPOSITION GLOBALE		100%
FRUIT EN PURÉE	GELATINE POUDRE 220 B	SUCRE SEMOULE

Coulis gélifié Banane

Composition	1000 g	100%
Gelatine poudre 220 Bloom	16 g	1.6%
Banane en purée	298 g	29.8%
Sucre semoule	89 g	8.9%
Banane en purée	596 g	59.6%

Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de banane en purée à 4°C, puis attendre 15 à 20 minutes que la gélatine s'hydrate. Chauffer ce mélange entre 50 et 60°C afin de bien fondre la gélatine, ajouter le sucre, puis verser sur la grande quantité de purée à 4°C et mixer pour bien homogénéiser. Couler immédiatement et laisser gélifier à 4°C. Surgeler.

Astuce

Chauffer uniquement 1/3 du [fruit] en purée, permet de préserver au maximum son profil organoleptique.

Coulis gélifié Banane



89.5%
FRUIT EN
PURÉE



8.9%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Gélatine poudre 220 Bloom, Banane en purée, Sucre semoule



SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Banane Cavendish

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Couleur/brillance ,
Intensité fruit ,
Procédé et recette habituels