adamance
fruits du bon sens

Coulis gélifié Bergamote

Description

Grâce aux propriétés de la gélatine, il n’est pas nécessaire de porter la bergamote 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 bergamote 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

Coulis gélifié Bergamote

73.6% FRUIT EN PURÉE

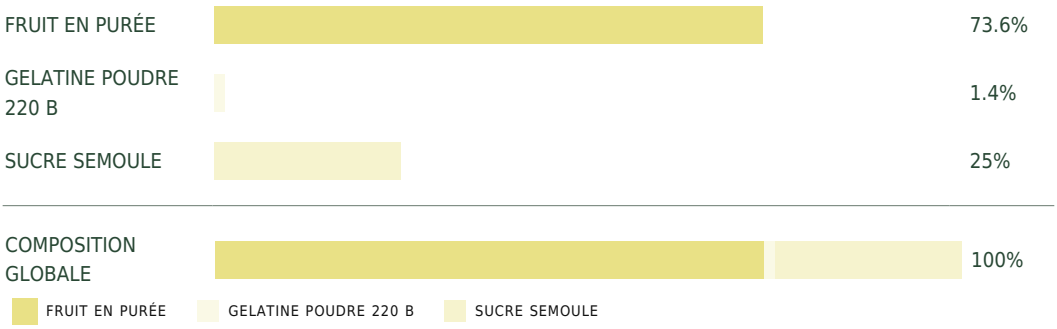
25% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Bergamote en purée, Sucre semoule, Gélatine poudre 220 B

SURGELABLE

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Gelatine poudre 220 B	14 g	1.4%
Bergamote en purée	300 g	30%
Sucre semoule	250 g	25%
Bergamote en purée	436 g	43.6%

Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de bergamote 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 seconde partie de la purée à 4°C et mixer pour bien homogénéiser.
Couler aussitôt.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Bergamote Fantastico et Femminello

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Intensité fruit ,
Procédé et recette habituels ,
Purée pas ou peu chauffée