

Coulis gélifié Calamansi

Description

Grâce aux propriétés de la gélatine, il n'est pas nécessaire de porter le calamansi 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 du calamansi en purée.

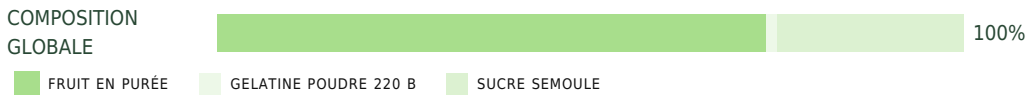
Son point de fusion relativement bas permet un changement d'état rapide lors de la dégustation.

Univers d'applications suggérés

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

Composition globale

FRUIT EN PURÉE		73.6%
GELATINE POUDRE 220 B		1.4%
SUCRE SEMOULE		25%



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

Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de calamansi 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.

Coulis gélifié Calamansi



73.6%

FRUIT EN PURÉE



25%

SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Calamansi en purée, Sucre semoule, Gélatine poudre 220 B



SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Calamansi Ben Tre

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

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