adamance
fruits du bon sens

Coulis gélifié Coco

Description

Grâce aux propriétés de la gélatine, il n’est pas nécessaire de porter la crème de noix de coco en purée à ébullition. Une fois la gélatine réhydratée, il suffit de la chauffer pour la fondre et ainsi assurer sa dispersion.
Neutre en goût, le gel formé préserve très bien le profil organoleptique de la crème de noix de coco.
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 Coco

86.25% FRUIT EN PURÉE

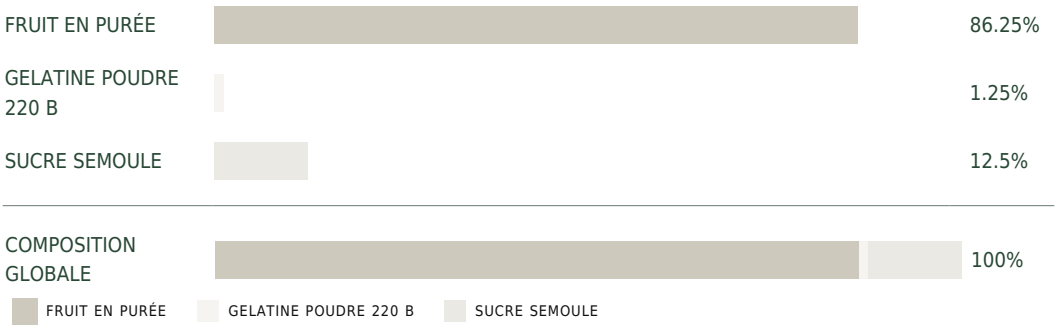
12.5% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Crème de noix de coco, Sucre semoule, Gélatine poudre 220 B

SURGELABLE

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Gelatine poudre 220 B	12.5 g	1.3%
Crème de noix de coco	300 g	30%
Sucre semoule	125 g	12.5%
Crème de noix de coco	562.5 g	56.3%

Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de crème de noix de coco 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 crème de noix de coco à 4°C et mixer pour bien homogénéiser.
Couler aussitôt.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Noix de coco

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

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