

Coulis gélifié Goyave

Description

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

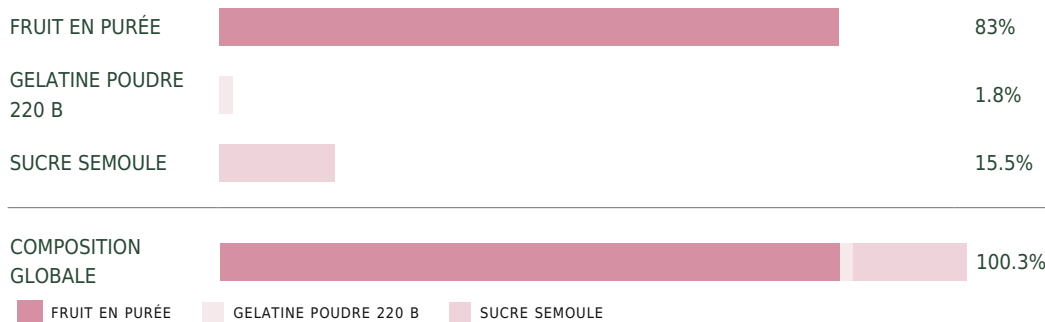
Relativement neutre en goût, le gel formé préserve très bien le profil organoleptique de la goyave en purée.

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



Coulis gélifié Goyave

Composition	1000 g	100%
Gelatine poudre 220 Bloom	18 g	1.8%
Goyave en purée	830 g	83%
Sucre semoule	155 g	15.5%

Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de goyave 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 de la goyave en purée, permet de préserver au maximum son profil organoleptique.

Coulis gélifié Goyave



Ingrédients

Gélatine poudre 220 Bloom, Goyave en purée, Sucre semoule



SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Goyave Paluma

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Couleur/brillance ,
Intensité fruit ,
Procédé et recette habituels