

Coulis gélifié Griotte

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 griotte 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



Composition	1000 g	100%
Gelatine poudre 220 B	14 g	1.4%
Griotte en purée	300 g	30%
Sucre semoule	100 g	10%
Griotte en purée	486 g	48.6%
Glucose en poudre DE 33	100 g	10%

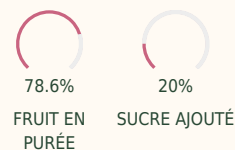
Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de griotte 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 et le glucose en poudre, puis verser sur la seconde partie de la purée à 4°C et mixer pour bien homogénéiser.

Couler aussitôt.

Coulis gélifié Griotte



Ingrédients

Griotte en purée,
Sucre semoule,
Gélatine poudre
220 B, Glucose en
poudre DE 33



SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Griotte Oblacinska

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

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