

# Coulis gélifié Mandarine

## Description

Grâce aux propriétés de la gélatine, il n'est pas nécessaire de porter la mandarine 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 mandarine. 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	12 g	1.2%
Mandarine en purée	300 g	30%
Sucre semoule	125 g	12.5%
Glucose en poudre DE 33	100 g	10%
Mandarine en purée	463 g	46.3%

## Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de mandarine 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 Mandarine



76.3%

FRUIT EN PURÉE



22.5%

SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

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



SURGELABLE



## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Mandarine Ciaculli

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

## TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

## POINTS FORTS

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