

# Coulis gélifié Orange Sanguine

## Description

Grâce aux propriétés de la gélatine, il n'est pas nécessaire de porter l'orange sanguine 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 l'orange sanguine.

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%  |
| Orange Sanguine en purée | 300 g  | 30%   |
| Sucre semoule            | 125 g  | 12.5% |
| Glucose en poudre DE 33  | 100 g  | 10%   |
| Orange Sanguine en purée | 463 g  | 46.3% |

## Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité d'orange sanguine 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 Orange Sanguine



76.3%

FRUIT EN PURÉE



22.5%

SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

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



SURGELABLE



**FRUIT EN PURÉE UTILISÉ**  
Orange Sanguine Moro et Tarocco

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**  
Frais

**TYPE DE CONSOMMATION**  
À emporter ,  
Sur place

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