

# Coulis gélifié Passion

## Description

Grâce aux propriétés de la gélatine, il n'est pas nécessaire de porter le fruit de la passion 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 du fruit de la passion en purée.

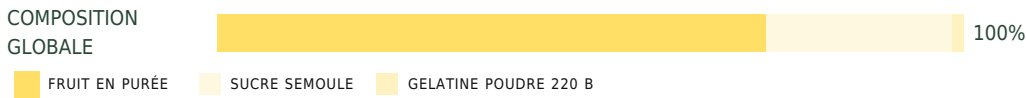
Son point de fusion relativement bas permet un changement d'état rapide lors de la dégustation.

## Univers d'applications suggérés

- Desserts à l'assiette
- Entremets, tartes et petits gâteaux
- Verrines

## Composition globale

FRUIT EN PURÉE		73.5%
SUCRE SEMOULE		25%
GELATINE PONDRE 220 B		1.5%



Composition	1000 g	100%
Gelatine poudre 220 B	15 g	1.5%
Fruit de la passion en purée	300 g	30%
Sucre semoule	250 g	25%
Fruit de la passion en purée	435 g	43.5%

## Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de fruit de la passion 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 seconde partie de la purée à 4°C et mixer pour bien homogénéiser.

Couler aussitôt.

### Coulis gélifié Passion



73.5%

FRUIT EN PURÉE



25%

SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

Fruit de la passion en purée, Sucre semoule, Gélatine poudre 220 B



SURGELABLE



## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Fruit de la passion

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

## TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

## POINTS FORTS

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