

# Coulis gélifié Yuzu

## Description

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

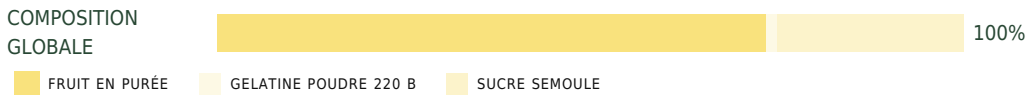
Relativement neutre en goût, le gel formé préserve très bien le profil organoleptique du yuzu en purée.

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%
Yuzu en purée	300 g	30%
Sucre semoule	250 g	25%
Yuzu en purée	436 g	43.6%

## Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de yuzu 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 Yuzu



73.6%

FRUIT EN  
PURÉE



25%

SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

Yuzu en purée,  
Sucre semoule,  
Gélatine poudre  
220 B



SURGELABLE



## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Yuzu Citrus Junos

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

## TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

## POINTS FORTS

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