

Coulis glacerie Abricot

Description

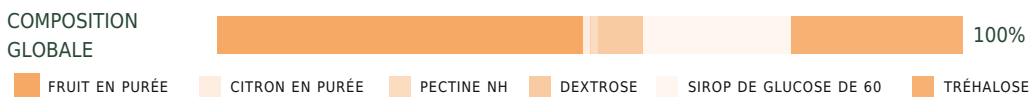
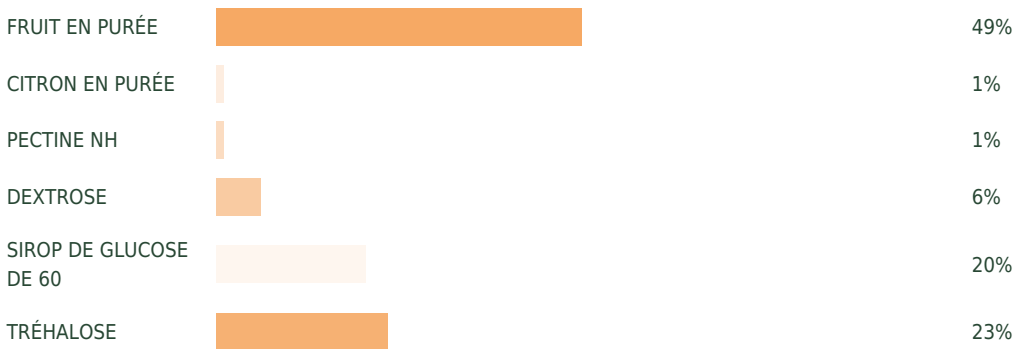
Coulis spécifiquement équilibré pour répondre aux utilisations de marbrages des glaces et sorbets, mais également à la finition des coupes glacées.

Il pourra alors être conservé à 4°C jusqu'au moment du service. Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois au congélateur en marbrage ou une semaine à + 4°C pour usage topping.

Univers d'applications suggérés

- Glacerie

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Tréhalose	230 g	23%
Dextrose	60 g	6%
Pectine NH	10 g	1%
Abricot en purée	490 g	49%
Citron en purée	10 g	1%
Sirop de glucose DE 60	200 g	20%

Procédé

Mélanger le tréhalose, le dextrose et la pectine NH, puis verser en pluie sur les fruits en purée à 4°C. Mixer afin de bien homogénéiser, ajouter le sirop de glucose DE60, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer. Couler aussitôt.

Coulis glacerie Abricot VEGETAL



Ingrédients

Abricot en purée,
Tréhalose, Sirop de
glucose DE 60,
Dextrose, Pectine
NH, Citron en purée





FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Abricot Flavorcot et Lido

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais ,
Glacé -12/-14°C

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Couleur/brillance ,
Recette végétale ,
Se consomme frais ou glacé