

Coulis glacerie Ananas

Description

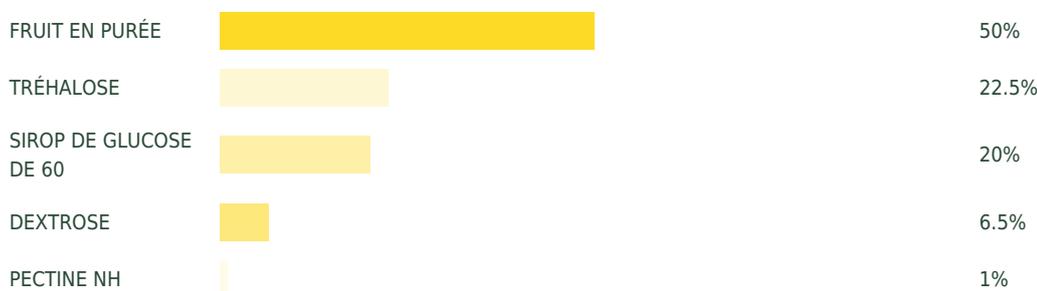
Coulis spécifiquement équilibré pour répondre aux utilisations de marbrages des glaces et sorbets, mais également à la finition des coupes glacées.

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	225 g	22.5%
Dextrose	65 g	6.5%
Pectine NH	10 g	1%
Ananas en purée	500 g	50%
Sirop de glucose DE 60	200 g	20%

Procédé

Mélanger le tréhalose, le dextrose et la pectine NH, puis verser en pluie sur l'ananas 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 Ananas

VEGETAL



FRUIT EN PURÉE

SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Ananas Extra Sweet

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