

Coulis glacerie Banane

Description

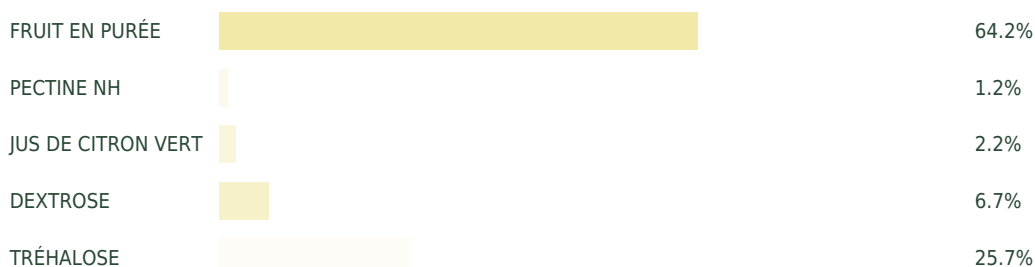
Coulis spécifiquement équilibré pour répondre aux utilisations de marbrages des glaces et sorbets, mais également à la finition des coupes glacées. Il pourra alors être conservé à 4°C jusqu'au moment du service.

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



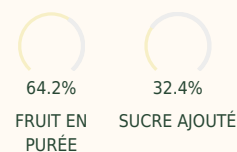
Coulis glacerie Banane

Composition	100 g	100%
Tréhalose	257 g	25.7%
Dextrose	67 g	6.7%
Pectine NH	1.2 g	12%
Banane en purée	642 g	64.2%
Jus de citron vert	22 g	2.2%

Procédé

Mélanger le tréhalose, le dextrose et la pectine NH, puis verser en pluie sur la banane en purée à 4°C. Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85°C sans cesser de remuer. Ajouter le jus de citron de vert, puis couler aussitôt.

Coulis glacerie Banane



Ingrédients

Tréhalose, Dextrose, Pectine NH, Banane en purée, Jus de citron vert



SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Banane Cavendish

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