



Coulis glacerie Cassis

Description

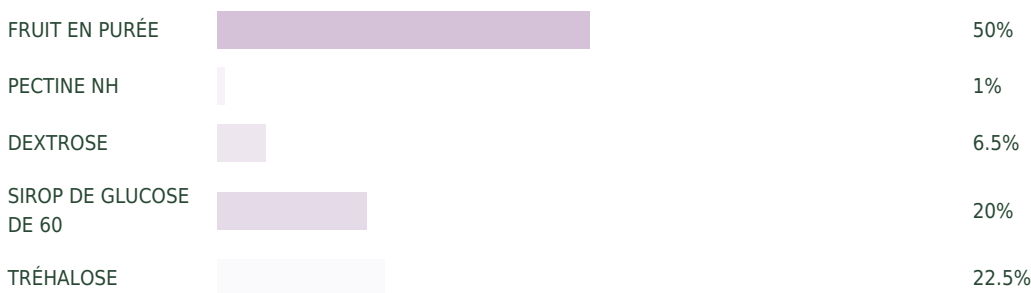
Coulis spécifiquement équilibré pour répondre aux utilisations de marbrages des glaces et sorbets, mais également à la finition des coupes glacées.

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%
Cassis 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 le cassis 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 Cassis

VEGETAL



50%

FRUIT EN PURÉE



20%

SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



SURGELABLE

FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Cassis Blackdown et Andorine

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