

Coulis glacerie Citron

Description

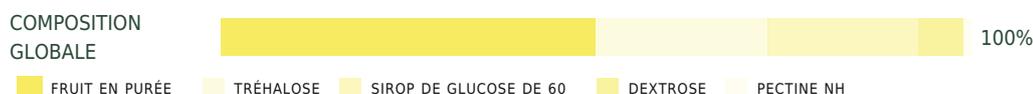
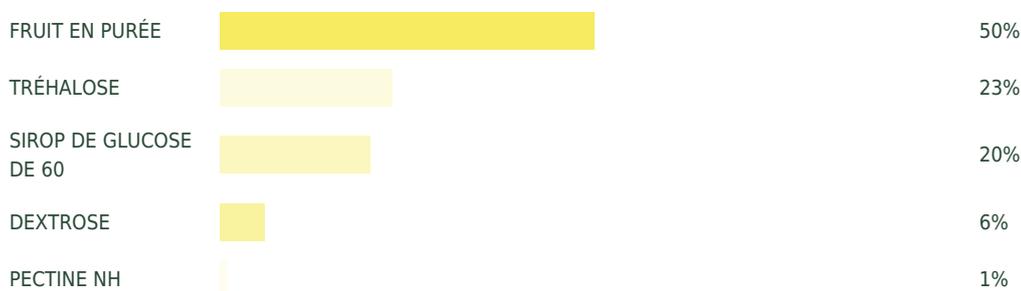
Coulis spécifiquement équilibré pour répondre aux utilisations de marbrages des glaces et sorbets, mais également à la finition des coupes glacées.

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%
Citron 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 citron 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.

Astuce

Si vous jugez l'intensité du fruit trop importante, il est possible de substituer une partie du fruit en purée par de l'eau.

Coulis glacerie Citron
VEGETAL



50%
FRUIT EN
PURÉE



20%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



SURGEABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Citron Femminello

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