adamance
fruits du bon sens

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

Coulis glacerie Citron

VEGETAL

50% FRUIT EN PURÉE

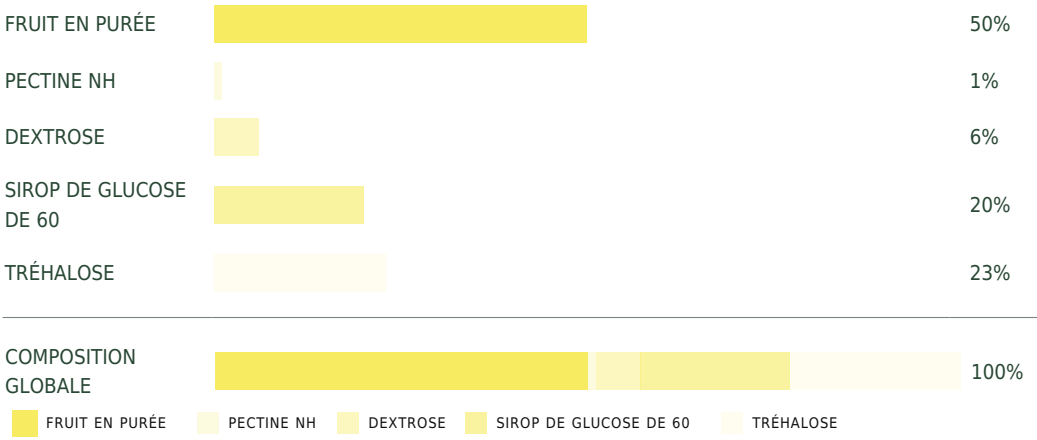
20% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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

SURGELABLE

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 dextrosee 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.



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