

# Coulis glacerie Fraise Cléry et Charlotte

## Description

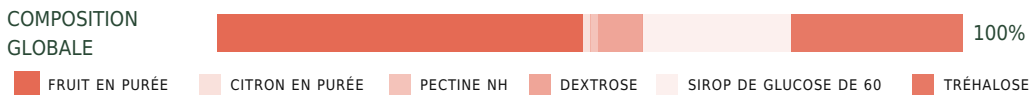
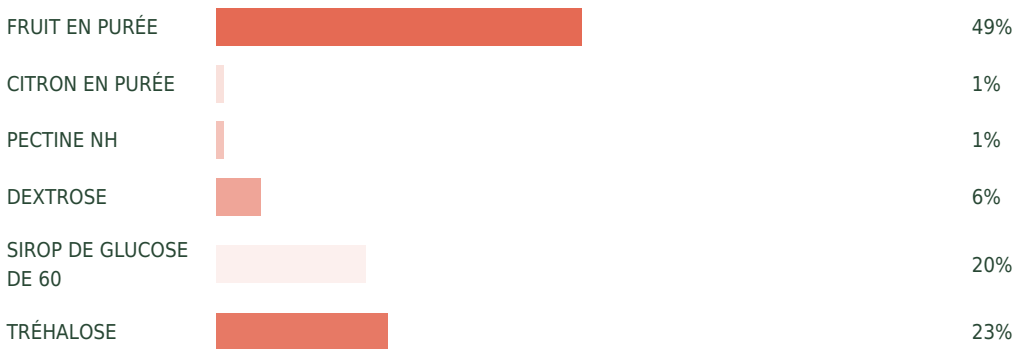
Coulis spécifiquement équilibré pour répondre aux utilisations de marbrages des glaces et sorbets, mais également à la finition des coupes glacées.

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%
Fraise en purée	490 g	49%
Citron en purée	10 g	1%
Sirop de glucose DE 60	200 g	20%

## Procédé

Mélanger le tréhalose, le dextrose et la pectine NH, puis verser en pluie sur les fruits 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 Fraise Cléry et Charlotte

VEGETAL



#### Ingrédients

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



SURGELABLE



## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Fraise Cléry et Charlotte

## 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