## adamance

fruits du bon sens

# Coulis glacerie Fraise Cléry et Charlotte

### Description

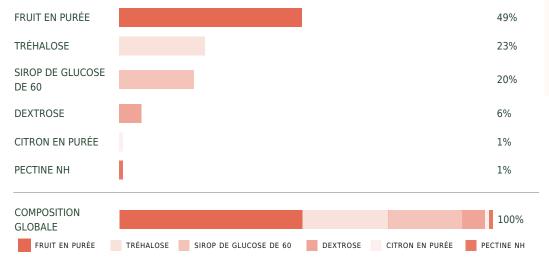
Coulis spécifiquement équilibré pour répondre aux utilisations de marbrages des glaces et sorbets, mais également à la finition des coupes glacées.

Il pourra alors être conservé à  $4^{\circ}$ C jusqu'au moment du service. Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois au congélateur en marbrage ou une semaine à +  $4^{\circ}$ C pour usage topping.

#### Univers d'applications suggérés

Glacerie

## Composition globale





1000 g	100%
230 g	23%
60 g	6%
10 g	1%
490 g	49%
10 g	1%
200 g	20%
	230 g 60 g 10 g 490 g 10 g

#### Procédé

Mélanger le tréhalose, le dextrosee 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.



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