adamance

fruits du bon sens

Coulis glacerie Fraise Mara des bois

Description

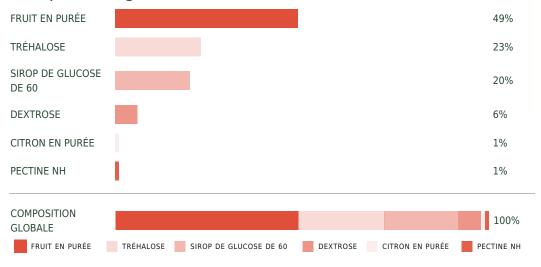
Coulis spécifiquement équilibré pour répondre aux utilisations de marbrages des glaces et sorbets, mais également à la finition des coupes glacées.

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



Coulis glacerie Fraise Mara des bois VEGETAL		
.575	0%	
PURÉE Ingrédients		
Fraise Mara en purée, Tréhalose, Sirop de glucose DE 60, Dextrose, Pectine NH, Citron en purée		
SURGELABLE		

Composition	1000 g	100%
Tréhalose	230 g	23%
Dextrose	60 g	6%
Pectine NH	10 g	1%
Fraise Mara en purée	490 g	49%
Citron en purée	10 g	1%
Sirop de glucose DE 60	200 g	20%

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 Mara des bois

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