

Coulis glacerie Fraise Mara des bois

Description

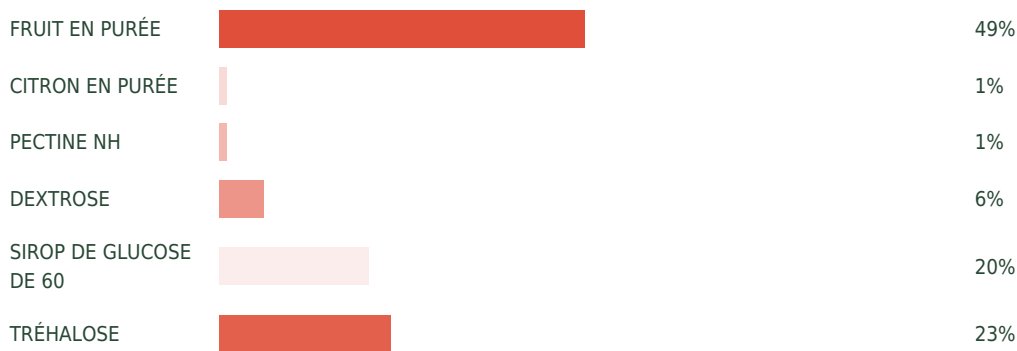
Coulis spécifiquement équilibré pour répondre aux utilisations de marbrages des glaces et sorbets, mais également à la finition des coupes glacées.

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



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 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 Mara des bois

VEGETAL



49%
FRUIT EN
PURÉE



20%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



SURGELABLE



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