

Coulis glacerie Framboise

Description

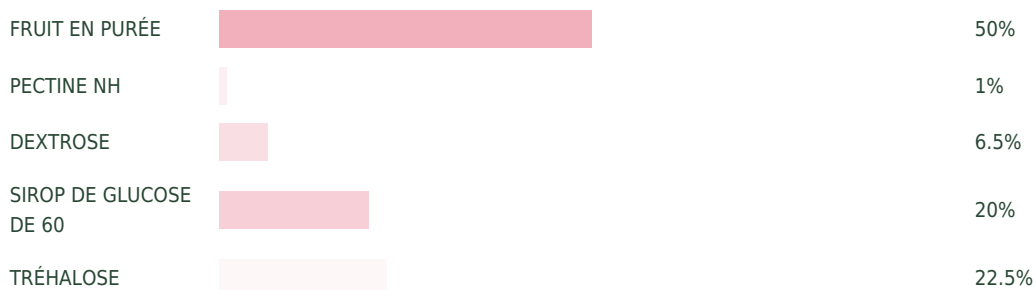
Coulis spécifiquement équilibré pour répondre aux utilisations de marbrages des glaces et sorbets, mais également à la finition des coupes glacées.

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



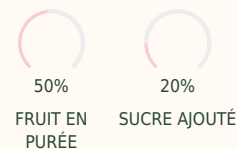
Composition	1000 g	100%
Tréhalose	225 g	22.5%
Dextrose	65 g	6.5%
Pectine NH	10 g	1%
Framboise en purée	500 g	50%
Sirop de glucose DE 60	200 g	20%

Procédé

Mélanger le tréhalose, le dextrose et la pectine NH, puis verser en pluie sur la framboise 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 Framboise

VEGETAL



Ingrédients

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



SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Framboise Meeker

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