

# Coulis glacerie Griotte

## Description

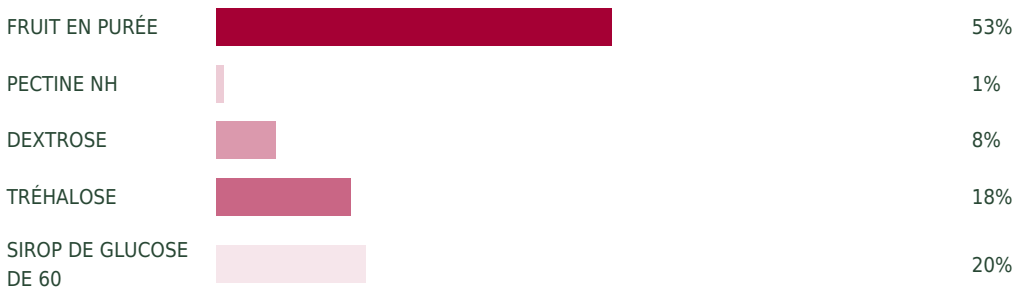
Coulis spécifiquement équilibré pour répondre aux utilisations de marbrages des glaces et sorbets, mais également à la finition des coupes glacées.

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

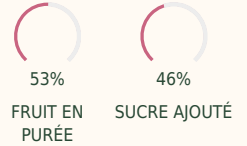


| Composition            | 1000 g | 100% |
|------------------------|--------|------|
| Tréhalose              | 180 g  | 18%  |
| Dextrose               | 80 g   | 8%   |
| Pectine NH             | 10 g   | 1%   |
| Griotte en purée       | 530 g  | 53%  |
| Sirop de glucose DE 60 | 200 g  | 20%  |

## Procédé

Mélanger le tréhalose, le dextrose et la pectine NH, puis verser en pluie sur la griotte 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 Griotte VEGETAL



#### Ingrédients

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





## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Griotte Oblacinska

## 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