

Coulis glacerie Mangue

Description

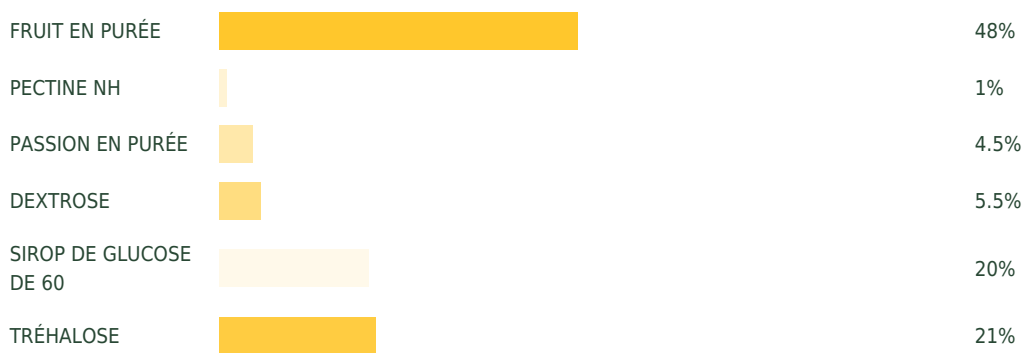
Coulis spécifiquement équilibré pour répondre aux utilisations de marbrages des glaces et sorbets, mais également à la finition des coupes glacées.

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	210 g	21%
Dextrose	5.5 g	5.5%
Pectine NH	10 g	1%
Mangue en purée	480 g	48%
Sirop de glucose DE 60	200 g	20%
Passion en purée	45 g	4.5%

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 Mangue

VEGETAL



48%
FRUIT EN
PURÉE

20%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Mangue Kesar et Alphonso

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