adamance
fruits du bon sens

Coulis glacerie Mangue

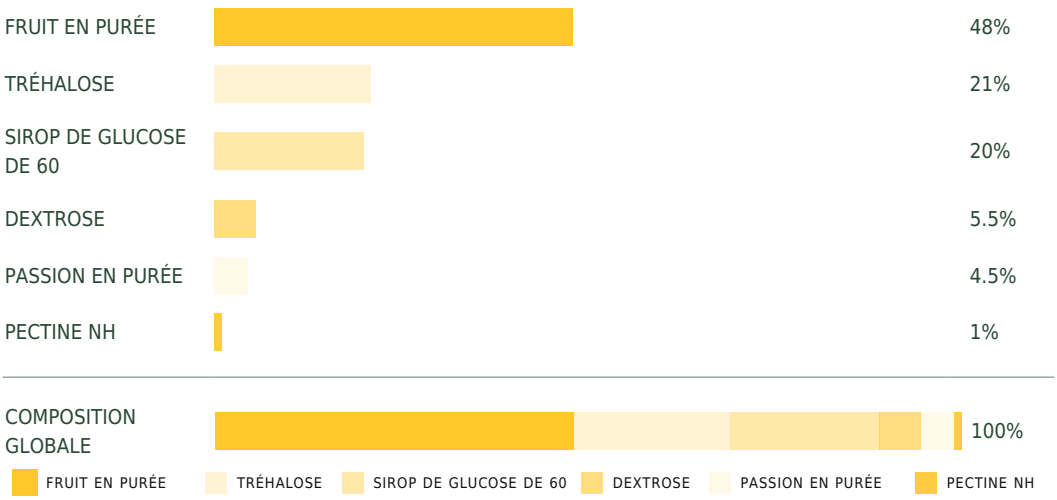
Description

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



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

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 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
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