

Coulis glacerie mûre

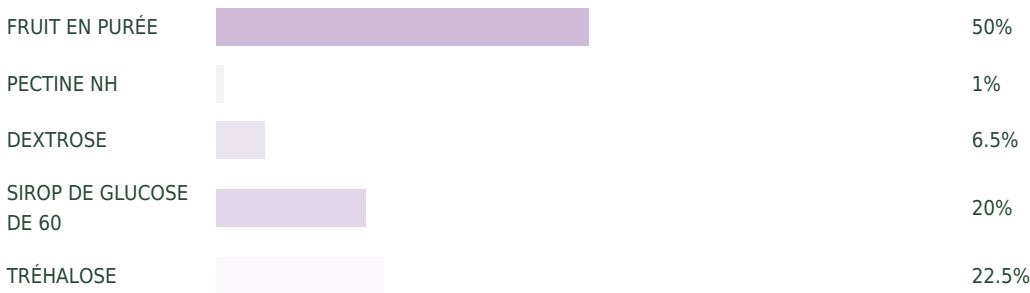
Description

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 mûre

Composition	1000 g	100%
Tréhalose	225 g	22.5%
Dextrose	65 g	6.5%
Pectine NH	10 g	1%
Mûre 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 mûre 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.


Astuce

Si vous jugez l'intensité du fruit trop importante, il est possible de substituer une partie du fruit en purée par de l'eau.

Coulis glacerie mûre




50%
FRUIT EN
PURÉE



49%
SUCRE AJOUTÉ

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



SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Mûre Triple Crown

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