

# Coulis glacerie Passion

## Description

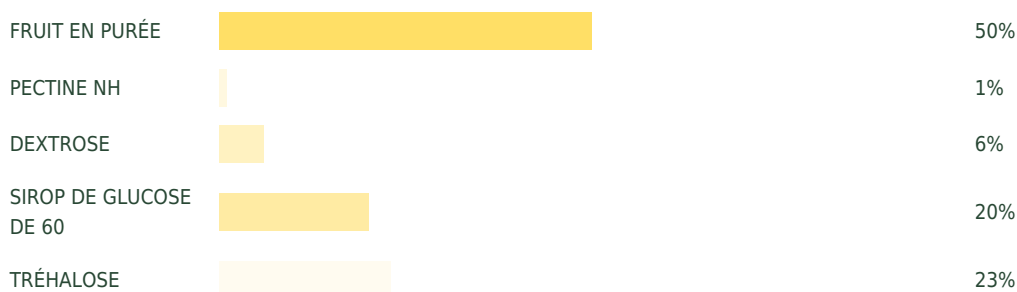
Coulis spécifiquement équilibré pour répondre aux utilisations de marbrages des glaces et sorbets, mais également à la finition des coupes glacées.

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	230 g	23%
Dextrose	60 g	6%
Pectine NH	10 g	1%
Passion 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 passion 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 Passion

VEGETAL



50%

FRUIT EN PURÉE



20%

SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

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



SURGELABLE



## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Fruit de la passion

## 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