

Coulis glacerie Yuzu

Description

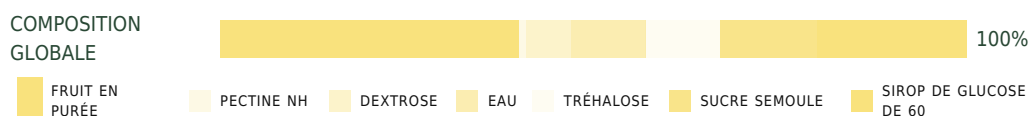
Coulis spécifiquement équilibré pour répondre aux utilisations de marbrages des glaces et sorbets, mais également à la finition des coupes glacées.

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	100 g	10%
Dextrose	60 g	6%
Pectine NH	10 g	1%
Yuzu en purée	400 g	40%
Sirop de glucose DE 60	200 g	20%
Sucre semoule	130 g	13%
Eau	100 g	10%

Procédé

Mélanger le tréhalose, le dextrose, le sucre et la pectine NH, puis verser en pluie sur le yuzu en purée à 4°C et l'eau.

Mixer afin de bien homogénéiser, ajouter le sirop de glucose DE60, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer. Couler aussitôt.

Coulis glacerie Yuzu VEGETAL



FRUIT EN
PURÉE



SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Yuzu en purée,
Tréhalose, Sirop de
glucose DE 60,
Dextrose, Pectine
NH, Sucre semoule,
Eau



SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Yuzu Citrus Junos

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