

## Coulis glacerie mûre

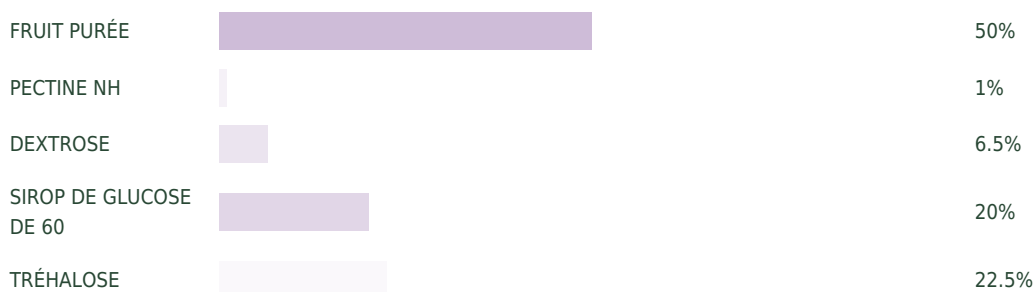
### Description

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.

### Suggested uses

- Ice cream

### Overall composition



## 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%


### Technique

**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.

### Trick


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 PURÉE



49%

ADDED SUGAR

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



FREEZABLE



## FRUIT PURÉE USED

Mûre Triple Crown

## TASTING TEMPERATURE

Chilled ,  
Iced -12 -14°C

## WAYS OF CONSUMING

On site ,  
Takeaway

## STRENGTHS

Color/Shine ,  
Plant-based recipe ,  
can be eaten chilled or iced