adamance
fruits du bon sens

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

Coulis glacerie mûre

50% FRUIT PURÉE

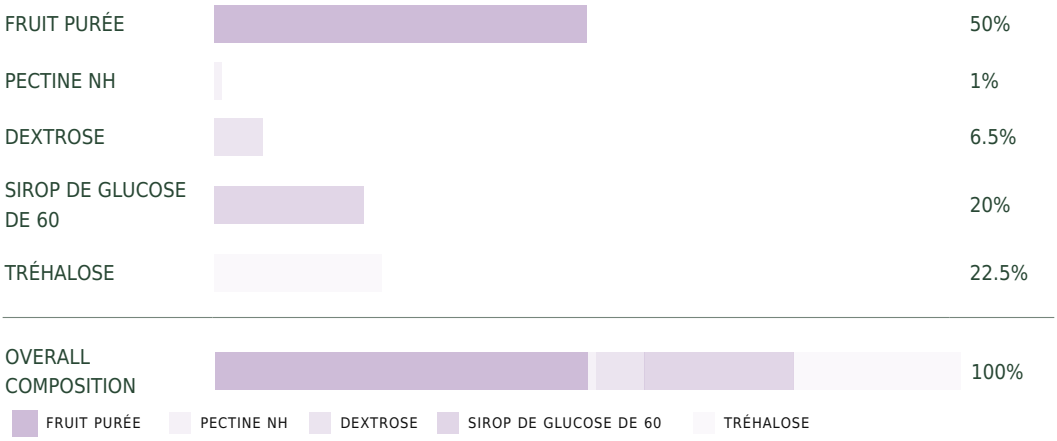
49% ADDED SUGAR

Ingredients

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

FREEZABLE

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.



FRUIT PURÉE USED
Blackberry Triple Crown

TASTING TEMPERATURE
Chilled ,
Iced -12 -14°C

WAYS OF CONSUMING
On site ,
Takeaway

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