

Coulis gelificado Calamansi

Descripción

Gracias a las propiedades de la gelatina, no es necesario llevar el puré de fruta a ebullición.

Una vez esté la gelatina hidratada, basta con calentarla para fundirla y así asegurar su dispersión.

Relativamente neutro en sabor, el gel formado preserva relativamente bien el perfil organoléptico del puré de fruta.

Su punto de fusión relativamente bajo, permite un cambio de estado rápido durante la degustación.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Pastel, tartas e individuales
- Vasitos

Coulis gelificado Calamansi



73.6%
PURÉ DE FRUTA



25%
AZÚCAR AÑADIDO

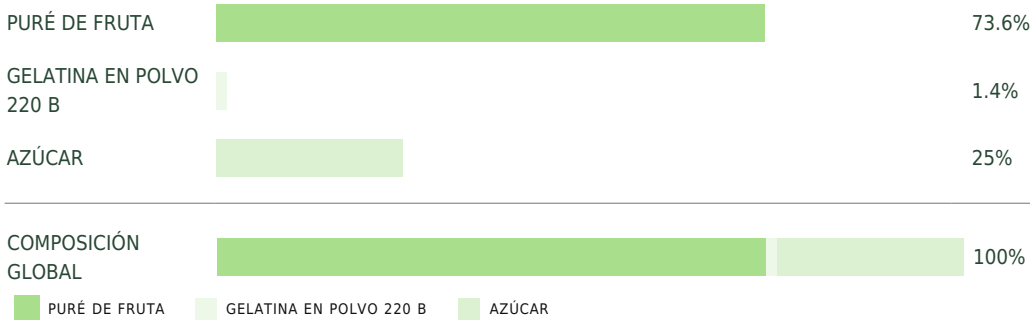
Ingredientes

Puré de calamansi, Azúcar, Gelatina en polvo 220 B



CONGELABLE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	14 g	1.4%
Puré de calamansi	300 g	30%
Azúcar	250 g	25%
Puré de calamansi	436 g	43.6%

Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina sobre la pequeña cantidad puré de fruta a 4 °C, después esperar de 15 a 20 minutos para que la gelatina se hidrate.

Calentar esta mezcla entre 50 y 60 °C para fundir bien la gelatina, añadir el azúcar, después verter sobre la segunda parte del puré a 4 °C y batir para homogeneizar bien.

Verter enseguida.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Calamansi Ben Tre

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,
Procedimiento y receta habituales ,
Puré poco o nada caliente