adamance
fruits du bon sens

Coulis gelificado Coco

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 Coco

86.3% PURÉ DE FRUTA

13% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Crema de coco, Azúcar, Gelatina en polvo 220 B

CONGELABLE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	13 g	1.3%
Crema de coco	300 g	30%
Azúcar	125 g	12.5%
Crema de coco	562.5 g	56.3%

Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina sobre la pequeña cantidad crema de fruta a 4 ºC, después esperar de 15 a 20 minutos para que la gelatina se hidrate.
Calentar esta mezcla entre 50 y 60 ºC para fundir bien la gelatina, añadir el azúcar, después verter sobre la segunda parte de la crema a 4 ºC y batir para homogeneizar bien.
Verter enseguida.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Coco

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