

Coulis gelificado Guayaba

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 Guayaba



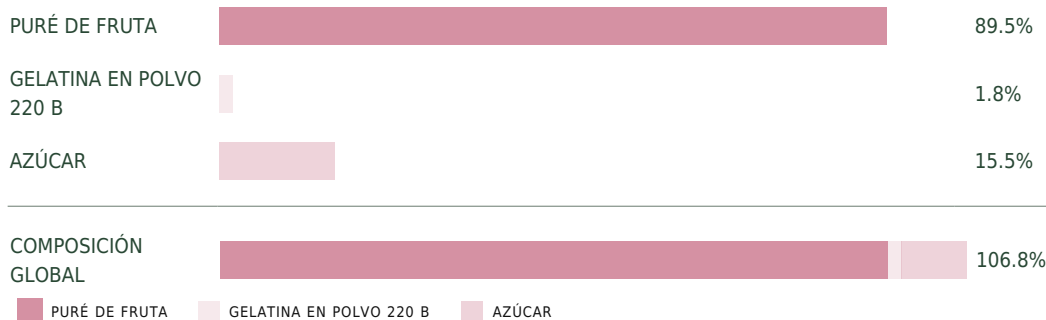
Ingredientes

Gelatina en polvo 220 B, Puré de Guayaba, Azúcar



CONGELABLE

Composición Global



Coulis gelificado guayaba

Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	18 g	1.8%
Puré de Guayaba	830 g	83%
Azúcar	155 g	15.5%

Procedimiento

Echa la gelatina poco a poco sobre la pequeña cantidad de puré de Guayaba a 4 °C y espera entre 15 y 20 minutos a que la gelatina se hidrate.

Calentar esta mezcla entre 50 y 60 °C para que la gelatina se derrita bien, añadir el azúcar y, a continuación, verterla sobre la mayor cantidad de puré a 4 °C y batir para que quede bien homogéneo.

Verter inmediatamente y dejar que cuaje a 4 °C.

Congelar.

Truco

Calentar solo un tercio del puré de guayaba permite conservar al máximo sus propiedades organolépticas.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Guayaba Paluma

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,

Para llevar

PUNTOS FUERTES

Color / brillo ,

Intensidad fruta ,

Procedimiento y receta habituales