

Coulis gelificado Naranja Sanguina

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

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	12 g	1.2%
Puré de Naranja Sanguina	300 g	30%
Azúcar	125 g	12.5%
Glucosa en polvo DE 33	100 g	10%
Puré de naranja sanguina	463 g	46.3%

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 y la glucosa después verter sobre la segunda parte del puré a 4 °C y batir para homogeneizar bien.

Verter enseguida.

Coulis gelificado Naranja Sanguina



76.3%

PURÉ DE FRUTA



22.5%

AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Puré de Naranja Sanguina, Azúcar, Glucosa en polvo DE 33, Gelatina en polvo 220 B



CONGELABLE



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Naranja Sanguina Moro y Tarocco

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