adamance
fruits du bon sens

Coulis gelificado Yuzu

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 Yuzu

73.6% PURÉ DE FRUTA

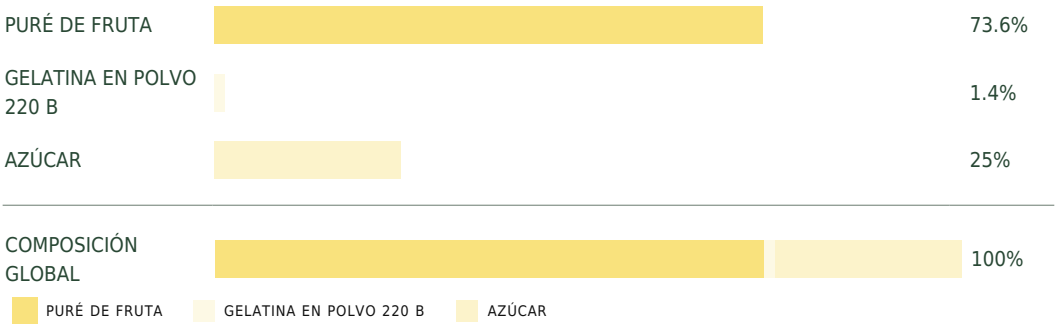
25% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Puré de yuzu, Azúcar, Gelatina en polvo 220 B

CONGELABLE

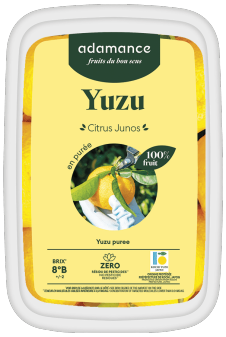
Composición Global



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

Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina sobre la pequeña cantidad puré 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 del puré a 4 ºC y batir para homogeneizar bien.
Verter enseguida.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Yuzu Citrus Junos

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