

Coulis heladería plátano

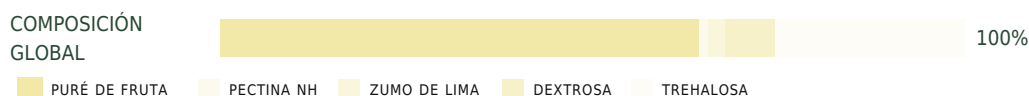
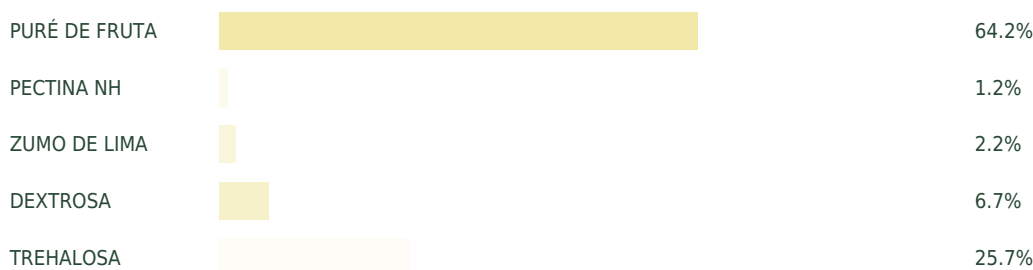
Descripción

Coulis específicamente equilibrado para responder a los usos de marmolados de los helados y sorbetes, pero también para el acabado de copas heladas. Podrá conservarse a 4 °C hasta el momento del servicio. Conservación máxima recomendada: 4 meses en el congelador en marmolado o una semana a +4 °C para uso como topping.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Heladería

Composición Global



Coulis heladería plátano



Ingredientes

Trehalosa, Dextrosa, Pectina NH, Banana in plátano, Zumo de lima



CONGELABLE

Coulis heladería plátano

Composición	100 g	100%
Trehalosa	257 g	25.7%
Dextrosa	67 g	6.7%
Pectina NH	1.2 g	12%
Plátano in purea	642 g	64.2%
Zumo de lima	22 g	2.2%

Procedimiento

Mezclar la trehalosa, la dextrosa y la pectina NH, y luego verterlas poco a poco sobre el puré de plátano a 4 °C. Batir hasta que quede bien homogéneo y, a continuación, calentar a 85 °C sin dejar de remover. Añadir el zumo de lima y verter inmediatamente.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Plátano Cavendish

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco ,

Glaseado -12 -14°C

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,

Para llevar

PUNTOS FUERTES

Color / brillo ,

Receta vegana ,

Come frío o helado