

Coulis heladería Frambuesa

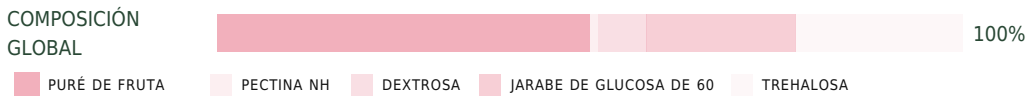
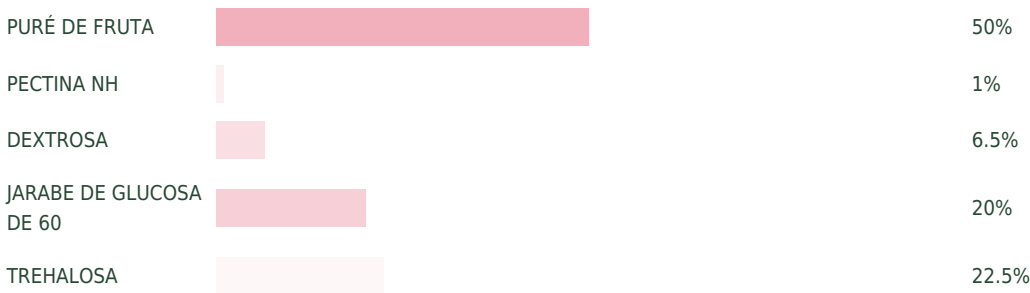
Descripción

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



Composición	1000 g	100%
Trehalosa	225 g	22.5%
Dextrosa	65 g	6.5%
Pectina NH	10 g	1%
Frambuesa en puré	500 g	50%
Jarabe de glucosa DE 60	200 g	20%

Procedimiento

Mezclar la trehalosa, la dextrosa y la pectina NH, después verter en lluvia sobre el puré de Frambuesa a 4°C. Batir para homogeneizar bien, añadir el jarabe de glucosa DE60, después calentar a 85 °C sin dejar de remover. Verter enseguida.

Coulis heladería Frambuesa

VEGETAL



Ingredientes

Frambuesa en puré, Trehalosa, Dextrosa, Pectina NH, Jarabe de glucosa DE 60



CONGELABLE



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Frambuesa Meeker

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