adamance
fruits du bon sens

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 ºC para uso como topping.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Heladería

Coulis heladería Frambuesa

VEGETAL

50% PURÉ DE FRUTA

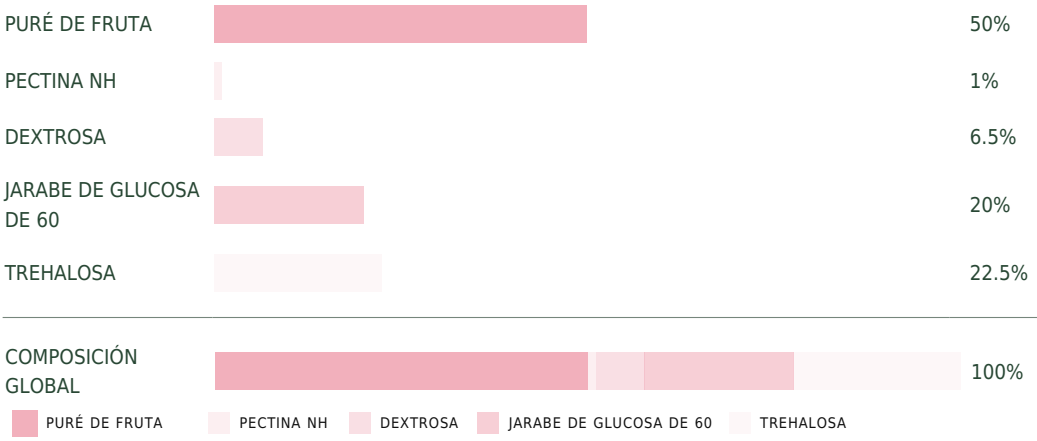
20% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

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

CONGELABLE

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 4ºC. Batir para homogeneizar bien, añadir el jarabe de glucosa DE60, después calentar a 85 ºC sin dejar de remover. Verter enseguida.



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