

Coulis heladería Fresas Mara des Bois

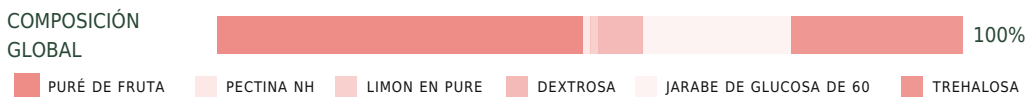
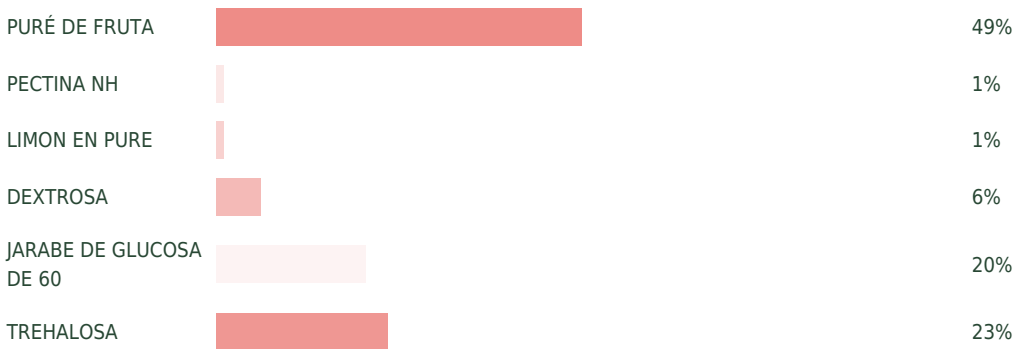
Descripción

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



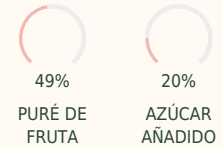
Composición	1000 g	100%
Trehalosa	230 g	23%
Dextrosa	60 g	6%
Pectina NH	10 g	1%
Fresas en puré	490 g	49%
Limon en puré	10 g	1%
Jarabe de glucosa DE 60	200 g	20%

Procedimiento

Mezclar la trehalosa, la dextrosa y la pectina NH, después verter en lluvia sobre el puré de fresas 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 Fresas Mara des Bois

VEGETAL



Ingredientes

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





PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Fresas Mara des bois

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