

# Coulis heladería Fruta de la pasión

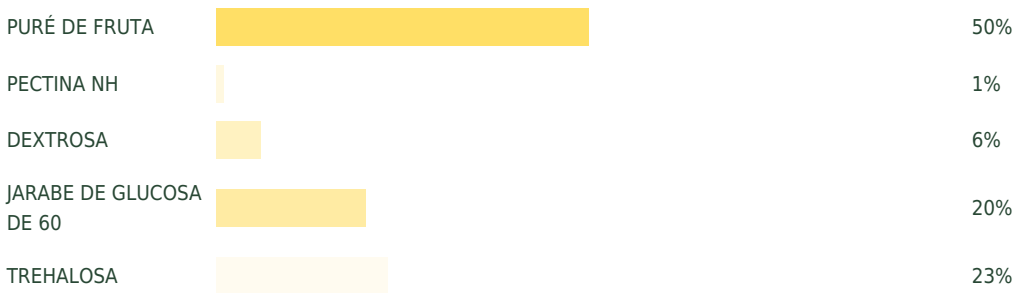
## Descripción

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



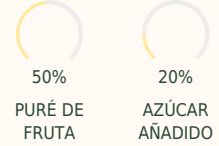
Composición	1000 g	100%
Trehalosa	230 g	23%
Dextrosa	60 g	6%
Pectina NH	10 g	1%
Fruta de la pasión en puré	500 g	50%
Jarabe de glucosa DE 60	200 g	20%

## Procedimiento

Mezclar la trehalosa, la dextrosa y la pectina NH, después verter en lluvia sobre el puré de Fruta de la pasión 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 Fruta de la pasión VEGETAL



#### Ingredientes

Fruta de la pasión en puré, Trehalosa, Dextrosa, Pectina NH, Jarabe de glucosa DE 60



CONGELABLE



## PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Fruta de la Pasión

## 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