

Coulis heladería Grosella negra

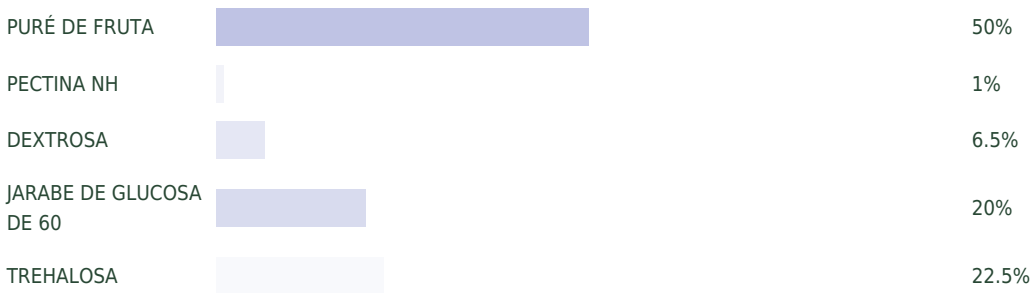
Descripción

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%
Grosella negra 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 Grosella negra 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 Grosella negra

VEGETAL



50%
PURÉ DE FRUTA



20%
AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

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



CONGELABLE



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Grosella negra Blackdown y Andorine

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