adamance
fruits du bon sens

Coulis heladería Limón

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 Limón

VEGETAL

50% PURÉ DE FRUTA

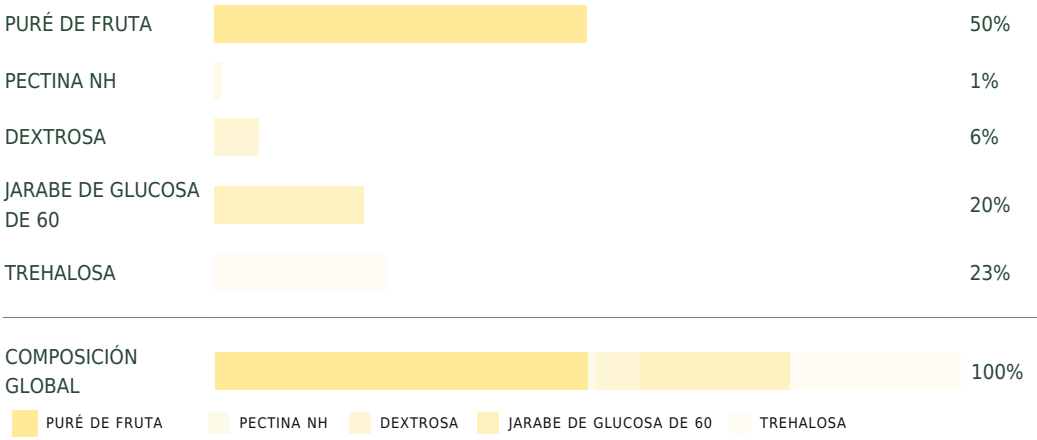
20% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

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

CONGELABLE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Trehalosa	230 g	23%
Dextrosa	60 g	6%
Pectina NH	10 g	1%
Limón 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 Limón a 4ºC.
Batir para homogeneizar bien, añadir el jarabe de glucosa DE60, después calentar a 85 ºC sin dejar de remover.
Verter enseguida.

Truco

Si le parece que la intensidad de la fruta es demasiado grande, puede sustituir parte de la fruta en puré por agua.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Limón Femminello

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