

Coulis heladería Limón

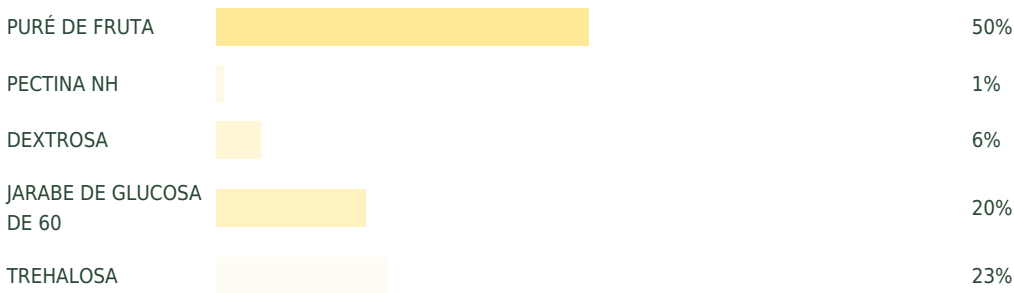
Descripción

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 °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%
Limón en puré	500 g	50%
Jarabe de glucosa DE 60	200 g	20%

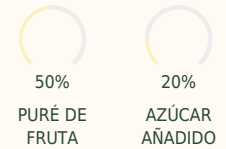
Procedimiento

Mezclar la trehalosa, la dextrosa y la pectina NH, después verter en lluvia sobre el puré de Limón a 4°C. Batir para homogeneizar bien, añadir el jarabe de glucosa DE60, después calentar a 85 °C 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.

Coulis heladería Limón VEGETAL



Ingredientes

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



CONGELABLE



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