

# Coulis heladería Piña

## 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%    |
| Piña 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 piña 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 Piña

#### VEGETAL



#### Ingredientes

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



CONGELABLE



## PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Piña Extra Sweet

## 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