



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



50%
PURÉ DE FRUTA



49%
AZÚCAR AÑADIDO

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