

Coulis heladería Yuzu

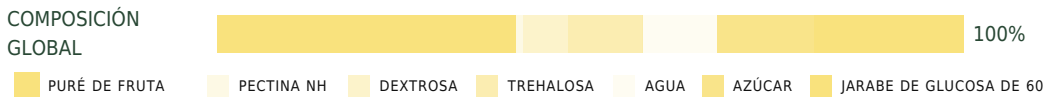
Descripción

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	100 g	10%
Dextrosa	60 g	6%
Pectina NH	10 g	1%
Yuzu en puré	400 g	40%
Jarabe de glucosa DE 60	200 g	20%
Azúcar	130 g	13%
Agua	100 g	10%

Procedimiento

Mezclar la trehalosa, la dextrosa y la pectina NH, después verter en lluvia sobre el puré de Yuzu 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 Yuzu VEGETAL



Ingredientes

Yuzu en puré, Trehalosa, Dextrosa, Pectina NH, Jarabe de glucosa DE 60, Agua, azúcar



CONGELABLE



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Yuzu Citrus Junos

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