

## Coulis gelificado Coco

### Descripción

Gracias a las propiedades de la gelatina, no es necesario llevar el puré de fruta a ebullición.

Una vez esté la gelatina hidratada, basta con calentarla para fundirla y así asegurar su dispersión.

Relativamente neutro en sabor, el gel formado preserva relativamente bien el perfil organoléptico del puré de fruta.

Su punto de fusión relativamente bajo, permite un cambio de estado rápido durante la degustación.

### Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Pastel, tartas e individuales
- Vasitos

### Coulis gelificado Coco



86.3%

PURÉ DE  
FRUTA



13%

AZÚCAR  
AÑADIDO

#### Ingredientes

Crema de coco,  
Azúcar, Gelatina en  
polvo 220 B



CONGELABLE

### Composición Global

PURÉ DE FRUTA		86.3%
AZÚCAR		12.5%
GELATINA EN POLVO 220 B		1.2%



Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	13 g	1.3%
Crema de coco	300 g	30%
Azúcar	125 g	12.5%
Crema de coco	562.5 g	56.3%

### Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina sobre la pequeña cantidad crema de fruta a 4 °C, después esperar de 15 a 20 minutos para que la gelatina se hidrate.

Calentar esta mezcla entre 50 y 60 °C para fundir bien la gelatina, añadir el azúcar, después verter sobre la segunda parte de la crema a 4 °C y batir para homogeneizar bien.

Verter enseguida.



## PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Coco

## TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

## TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,

Para llevar

## PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,

Procedimiento y receta habituales ,

Puré poco o nada caliente