

Coulis all amarena gelateria

Descrizione

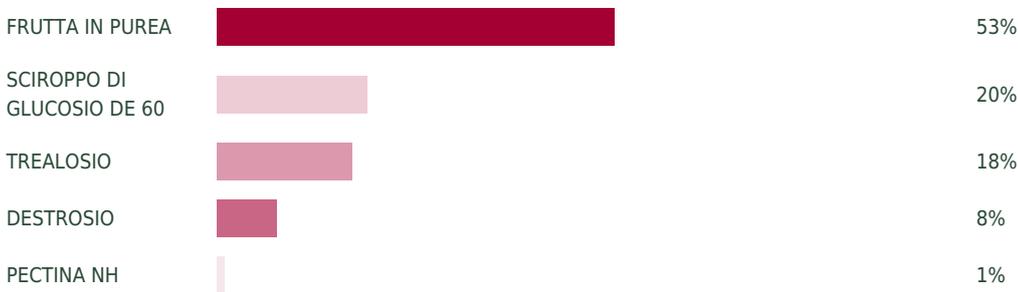
Coulis appositamente bilanciato per creare un effetto marmorizzato su gelati e sorbetti, ma anche per la finitura di coppe di gelato.

Può essere conservato a 4°C fino al momento del servizio. Durata massima di conservazione consigliata: 4 mesi in congelatore per la marmorizzazione o una settimana a +4°C in caso di utilizzo come topping.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Trealosio	180 g	18%
Destrosio	80 g	8%
Pectina NH	10 g	1%
Amarena in purea	530 g	53%
Sciroppo di glucosio DE 60	200 g	20%

Procedimento

Mescolare il trealosio con il destrosio e la pectina NH, quindi versare a pioggia sui amarena in purea a 4°C. Mixare fino a ottenere un composto omogeneo, aggiungere lo sciroppo di glucosio DE60 e scaldare a 85°C mescolando continuamente. Versare immediatamente.

Coulis all amarena gelateria



53%
FRUTTA IN
PUREA



46%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Amarena in purea,
Trealosio, Sciroppo
di glucosio DE 60,
Destrosio, Pectina
NH



CONGELABILE



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Amarena Oblacinska

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo ,
Gelato -12/-14°C

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Colore / lucentezza ,
Ricetta vegetale ,
Mangia freddo o ghiacciato