

Coulis Bergamotto gelateria

Descrizione

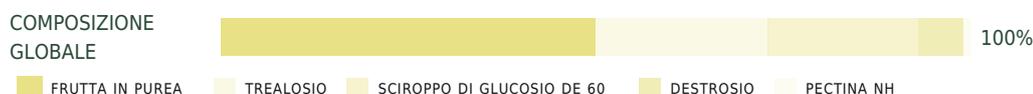
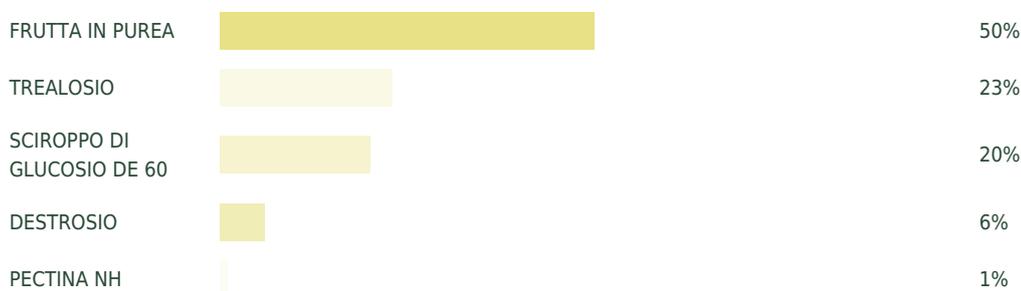
Coulis appositamente bilanciato per creare un effetto marmorizzato su gelati e sorbetti, ma anche per la finitura di coppe di gelato.

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	230 g	23%
Destrosio	60 g	6%
Pectina NH	10 g	1%
Bergamotto in purea	500 g	50%
Sciroppo di glucosio DE 60	200 g	20%

Procedimento

Mescolare il trealosio con il destrosio e la pectina NH, quindi versare a pioggia sui bergamotto 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 Bergamotto gelateria

VEGETALE



Ingredienti

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



CONGELABILE



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Bergamotto Fantastico & Femminello

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