

# Coulis di Ananas 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

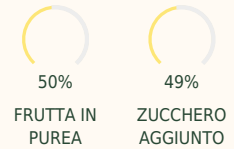


| Composizione               | 1000 g | 100%  |
|----------------------------|--------|-------|
| Trealosio                  | 225 g  | 22.5% |
| Destrosio                  | 65 g   | 6.5%  |
| Pectina NH                 | 10 g   | 1%    |
| Ananas in purea            | 500 g  | 50%   |
| Sciroppo di glucosio DE 60 | 200 g  | 20%   |

## Procedimento

Mescolare il trealosio con il destrosio e la pectina NH, quindi versare a pioggia sui ananas 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 di Ananas gelateria VEGETALE



#### Ingredienti

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



CONGELABILE



## FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Ananas Extra Sweet

## 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