adamance
fruits du bon sens

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

Coulis di Ananas gelateria

VEGETALE

50% FRUTTA IN PUREA

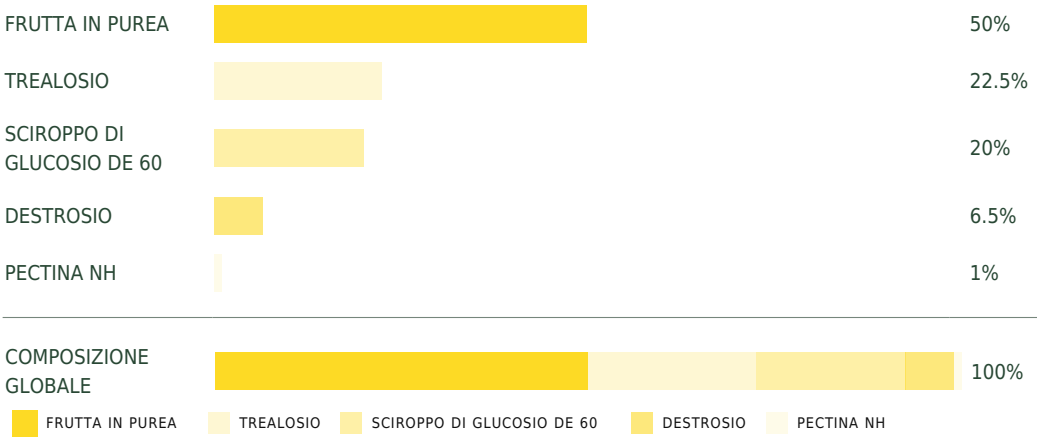
49% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

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

CONGELABILE

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.

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