

Coulis di Banana gelateria

Descrizione

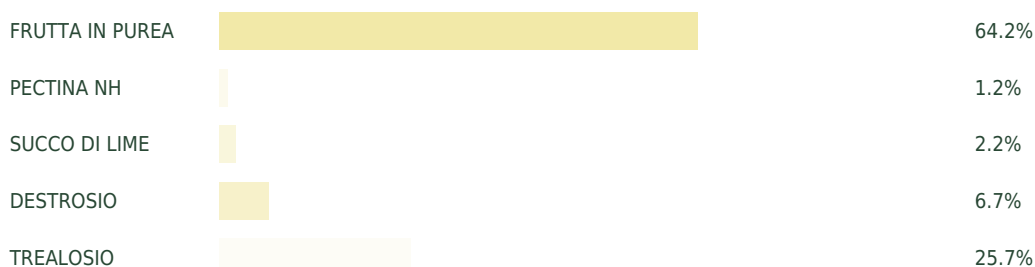
Coulis appositamente bilanciato per creare un effetto marmorizzato su gelati e sorbetti, ma anche per la finitura di coppe di gelato.

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.

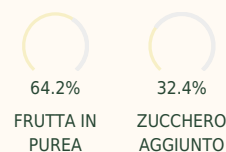
Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria

Composizione globale



Coulis di Banana gelateria



Ingredienti

Trealosio, Destrosio, Pectina NH, Banana in purea, Succo di lime



CONGELABILE

Coulis di Banana gelateria

Composizione	100 g	100%
Trealosio	257 g	25.7%
Destrosio	67 g	6.7%
Pectina NH	1.2 g	12%
Banana in purea	642 g	64.2%
Succo di lime	22 g	2.2%

Procedimento

Mescolare il trealosio, il destrosio e la pectina NH, quindi versarli a pioggia sulla purea di banana a 4 °C. Frullare fino a ottenere un composto omogeneo, quindi riscaldare a 85 °C senza smettere di mescolare. Aggiungere il succo di lime, quindi versare immediatamente.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Banana Cavendish

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