

Coulis di Yuzu gelateria

Descrizione

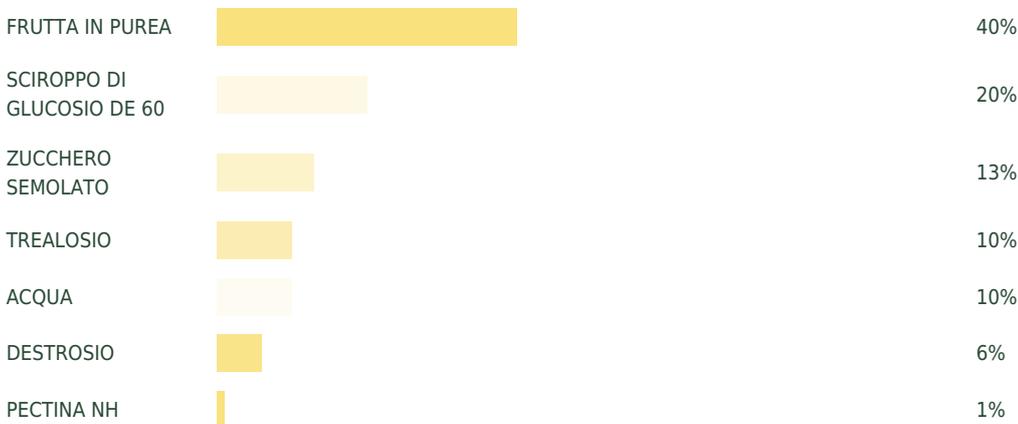
Coulis appositamente bilanciato per creare un effetto marmorizzato su gelati e sorbetti, ma anche per la finitura di coppe di gelato.

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

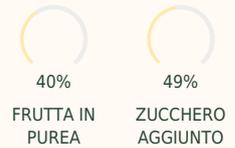


Composizione	1000 g	100%
Trealosio	100 g	10%
Destrosio	60 g	6%
Pectina NH	10 g	1%
Yuzu in purea	400 g	40%
Sciroppo di glucosio DE 60	200 g	20%
Zucchero semolato	130 g	13%
Acqua	100 g	10%

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 Yuzu gelateria VEGETALE



Ingredienti

Yuzu in purea, Acqua, Zucchero semolato, Trealosio, Destrosio, Pectina NH, Sciroppo di glucosio DE 60



CONGELABILE



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Yuzu Citrus Junos

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