

Coulis gelificato al Cocco

Descrizione

Grazie alle proprietà della gelatina, non è necessario portare la crema di cocco a ebollizione. Una volta reidratata la gelatina, è sufficiente scaldarla per scioglierla e quindi assicurarsi che sia ben distribuita.

Piuttosto neutro in termini di gusto, il gel formato conserva relativamente bene il profilo organolettico del frutto in purea. Il suo punto di fusione relativamente basso permette un rapido cambiamento di stato durante la degustazione.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Dolci al piatto
- Entremets, torte e dolcetti
- Bicchierini

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Gelatina in polvere 220 B	12.5 g	1.3%
Crema di cocco	300 g	30%
Zucchero semolato	125 g	12.5%
Crema di cocco	562.5 g	56.3%

Procedimento

Versare la gelatina a pioggia sulla quantità più piccola di crema di cocco in purea a 4°C, quindi aspettare 15-20 minuti perché la gelatina si idrati.

Scaldare il composto a 50-60°C per fondere bene la gelatina, aggiungere lo zucchero, quindi versare sulla seconda quantità di crema di cocco a 4°C e mixare per rendere il tutto omogeneo.

Versare immediatamente.

Coulis gelificato al Cocco



86.25%
FRUTTA IN
PUREA



12.5%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Crema di cocco,
Zucchero semolato,
Gelatina in polvere
220 B



CONGELABILE



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Cocco

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,

Procedimento e ricetta standard ,

Purea non scaldata o poco scaldata