

Geliertes Passionsfrucht-Coulis

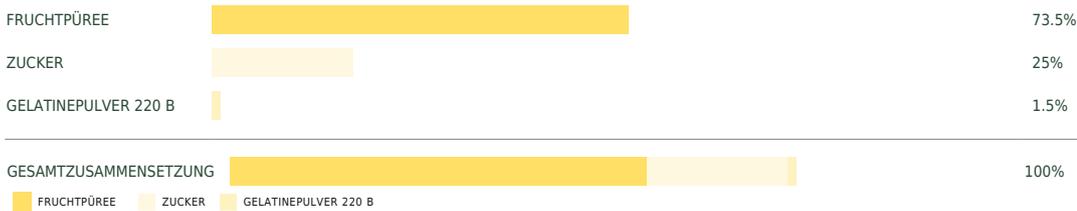
Beschreibung

Dank der Eigenschaften der Gelatine ist es nicht notwendig, das Passionfruchtpüree zum Kochen zu bringen. Sobald die Gelatine eingeweicht ist, muss man sie zum Schmelzen lediglich erhitzen, um auf diese Weise die Dispersion sicherzustellen. Das Gelee ist relativ geschmacksneutral und kommt dem organoleptischen Profil des Passionfruchtpürees ziemlich nahe. Sein relativ niedriger Schmelzpunkt ermöglicht eine schnelle Zustandsänderung bei der Verkostung.

Vorgeschlagene Verwendungen

- Tellerdesserts
- Süßspeisen, Tartes und Petits Fours
- Gläser

Gesamtzusammensetzung



**Geliertes
Passionsfrucht-Coulis**



73.5%
FRUCHTPÜREE



25%
ZUCKER
HINZUGEFÜGT

Zutaten

Passionfruchtpüree,
Zucker,
Gelatinepulver 220 B



EINFRIERBAR

Zusammensetzung	1000 g	100%
Gelatinepulver 220 B	15 g	1.5%
Passionfruchtpüree	300 g	30%
Zucker	250 g	25%
Passionfruchtpüree	435 g	43.5%

Zubereitung

Die Gelatine auf die kleine Menge Passionfruchtpüree bei 4 °C einrieseln lassen, dann 15–20 Minuten warten, bis die Gelatine hydratisiert. Diese Mischung auf 50–60 °C erhitzen, um die Gelatine gut aufzulösen, den Zucker hinzufügen, dann bei 4 °C auf die zweite Menge Püree gießen und vermischen, um eine glatte Textur zu erhalten. Sofort verwenden.



VERWENDETES FRUCHTPÜREE
Passionfrucht

VERZEHRTemperatur
Frisch

ART DES VERZEHRS
Vor Ort ,
Zum Mitnehmen

STÄRKEN
Fruchtintensität ,
Übliche Zubereitung und Rezept ,
Nicht oder leicht erwärmtes Püree