

Himbeer-Coulis für die Eisherstellung

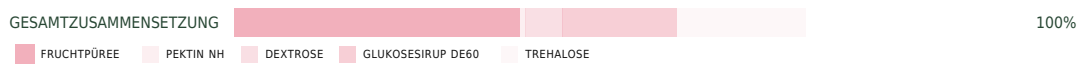
Beschreibung

Das Coulis ist besonders ausgeglichen und eignet sich damit zur Marmorierung von Eis und Sorbets, aber auch zum Verfeinern von Eisbechern.
Deshalb kann es bis zum Servieren bei 4 °C aufbewahrt werden. Empfohlene maximale Aufbewahrungsdauer: 4 Monate im Gefrierschrank als Marmorierung oder eine Woche bei +4 °C für die Verwendung als Topping.

Vorgeschlagene Verwendungen

- Eis

Gesamtzusammensetzung



Zusammensetzung	1000 g	100%
Trehalose	225 g	22.5%
Dextrose	65 g	6.5%
Pektin NH	10 g	1%
Himbeerpüree	500 g	50%
Glukosesirup DE60	200 g	20%

Zubereitung

Die Trehalose mit der Dextrose und dem Pektin NH vermischen und in das 4 °C kalte Himbeerpüree einrieseln lassen.
Vermischen, um eine glatte Textur zu erhalten, den Glukosesirup DE60 hinzufügen und anschließend unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen.
Sofort verwenden.



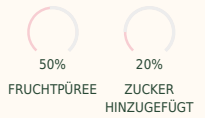
VERWENDETES FRUCHTPÜREE
Meeker-Himbeere

VERZEHRTemperatur
Frisch ,
Gefroren -12/-14°C

ART DES VERZEHRS
Vor Ort ,
Zum Mitnehmen

STÄRKEN
Farbe / Glanz ,
Veganes Rezept ,
Gekühlt oder gefroren essen

Himbeer-Coulis für die Eisherstellung



Zutaten
Himbeerpüree,
Trehalose,
Glukosesirup DE60,
Dextrose, Pektin NH

