



Coulis de alperce

Ingredientes:

ALPERCES	1 KG	PECTINA	20 G
AÇÚCAR	170 G	2 PONTAS DE FACA DE 4 ESPECIARIAS.	
TRIMOLINE	170 G		
SUMO DE LIMÃO	16 G		

	Ingredientes	Peso	Ação	 Regulação de aquecimento	 Velocidade	 Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Alperces	1 kg	Inserir na cuba	 105°C	260 rpm	13 min.	Fechado	Misturar o açúcar com a pectina.
	Trimoline	170 g						
	Sumo de limão	16 g						
	Açúcar	170 g						
	Pectina	20 g						
	4 especiarias	2 pontas de faca						



DICA DO CHEFE

Pode também acrescentar gelatina amolecida e prensada à preparação acabada, na quantidade de 12 folhas por quilo de frutos crus. Vazar num quadro e utilizar como inserção num bolo.