

## Coulis Absolu albaricoque

### Descripción

Batiendo el puré de fruta con el Absolu Cristal frío, se obtiene un gel. El Absolu Cristal que, él mismo ya es un gel más dulce que la fruta, texturizará el puré de fruta y aumentar la sensación dulce. El sabor bastante neutro del Absolu Cristal permite conservar el perfil aromático de la fruta.

### Universo de aplicaciones sugeridas

- Coulis : verrines, dessert assiette, panacotta, fromage blanc, glace et sorbet
- Decoraciones

### Composición Global



Composición	1000 g	100%
Puré de albaricoque	700 g	70%
Absolu Cristal	300 g	30%

### Procedimiento

Mezclar el puré de fruta descongelado y el glaseado neutro Absolu Cristal a 4 °C, batir a continuación para homogeneizar.  
Reservar y conservar a 4 °C.

### Truco

Modifique las proporciones de Absolu Cristal y de puré de fruta, para llegar a necesidades de texturas y sabores diferentes.



#### PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Albaricoque Flavor cot y Lido

#### TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

#### TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,  
Para llevar

#### PUNTOS FUERTES

Proporciones fácilmente personalizables ,  
Realización fácil y rápida

#### Coulis Absolu albaricoque



70%

PURÉ DE FRUTA

#### Ingredientes

Puré de albaricoque,  
Absolu Cristal



CONGELABLE