

## Coulis Absolu Arándanos salvajes

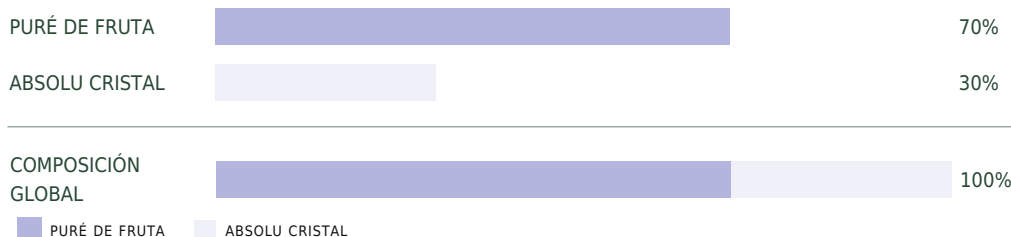
### Descripción

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



**Coulis Absolu Arándanos salvajes**

70%  
PURÉ DE FRUTA

**Ingredientes**  
Puré de Arándanos salvajes, Absolu Cristal

CONGELABLE

Composición	1000 g	100%
Puré de Arándanos salvajes	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**  
Arándanos salvajes

**TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN**  
Fresco

**TIPO DE CONSUMO**  
Para comer aquí ,  
Para llevar

**PUNTOS FUERTES**  
Proporciones fácilmente personalizables ,  
Realización fácil y rápida