

## Coulis Absolu Bergamota

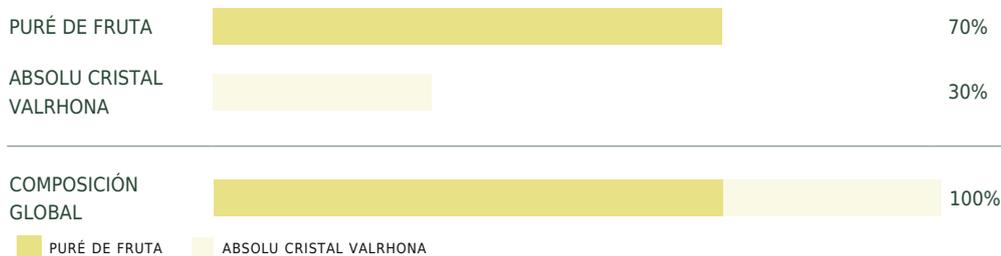
### Descripción

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 Bergamota**

70%  
PURÉ DE FRUTA

**Ingredientes**  
Puré de bergamota,  
Absolu Cristal Valrhona

CONGELABLE

Composición	1000 g	100%
Puré de bergamota	700 g	70%
Absolu Cristal Valrhona	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**  
Bergamota Fantastico y Femminello

**TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN**  
Fresco

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

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