adamance

fruits du bon sens

Coulis Absolu Lima

Descripción

Batiendo el puré de fruta con el Absolu Cristal frío, se obtiene un gel.

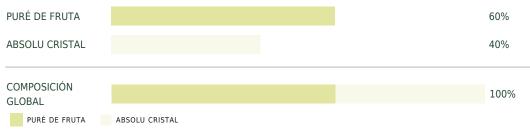
El Absolu Cristal que, él mismo ya es un gel más dulce que la fruta, texturizará el puré de fruta y aumentar la sensación dulce.

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 lima de persia | 600 g | 60% |
| Absolu Cristal | 400 g | 40% |

Procedimiento

Mezclar el puré de fruta descongelado y el glaseado neutro Absolu Cristal a 4 $^{\circ}$ 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 Lima de Persia

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN Fresco

TIPO DE CONSUMO Para comer aquí , Para llevar

PUNTOS FUERTES

Proporciones fácilmente personalizables , Realización fácil y rápida

