

Coulis Absolu mango

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 mango	850 g	85%
Absolu Cristal	150 g	15%

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.



TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Proporciones fácilmente personalizables ,
Realización fácil y rápida

Coulis Absolu mango



85%
PURÉ DE
FRUTA

Ingredientes

Puré de mango,
Absolu Cristal



CONGELABLE