

Coulis Absolu Mora

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 aumentará 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
- Postre al plato
- Pastel, tartas e individuales
- Vasitos

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Puré de mora	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.

Coulis Absolu Mora



70%

PURÉ DE FRUTA

Ingredientes

Puré de mora,
Absolu Cristal



CONGELABLE



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Mûre Triple Crown

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Proporciones fácilmente personalizables ,
Realización fácil y rápida