adamance
fruits du bon sens

Coulis Absolu pasión

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

Coulis Absolu pasión

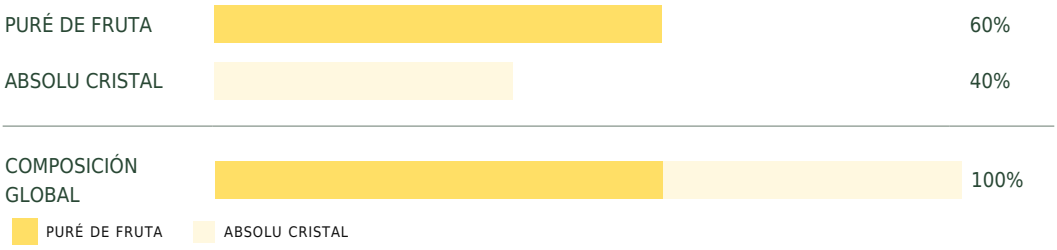
60%
PURÉ DE FRUTA

Ingredientes

Puré de fruta de la pasión, Absolu Cristal

CONGELABLE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Puré de fruta de la pasión	600 g	60%
Absolu Cristal	400 g	40%

Procedimiento

Mezclar el puré de fruta descongelado y el glaseado neutro Absolu Cristal a 4 ºC, batir a continuación para homogeneizar.
Reservar y conservar a 4 ºC.

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
Fruta de la Pasión

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Proporciones fácilmente personalizables ,
Realización fácil y rápida