

Coulis Absoluto Guayaba

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

Coulis Absoluto Guayaba



80%
PURÉ DE
FRUTA

Ingredientes

Absolu Cristal , Puré
de Guayaba



CONGELABLE

Composición Global



Coulis Absoluto Guayaba

Composición	1000 g	100%
Puré de Guayaba	800 g	80%
Absolu Cristal	200 g	20%

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
Guayaba Paluma

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Intensidad fruta