

Coulis Absolu Abricot

Description

En mixant l'abricot en purée avec l'Absolu cristal froid, on obtient un gel.
L'Absolu cristal qui est lui-même un gel plus sucré que le fruit, va texturer l'abricot en purée et augmenter sa sensation sucrée.
Le goût assez neutre de l'Absolu cristal permet de conserver le profil aromatique du fruit.

Univers d'applications suggérés

- Coulis : verrines, dessert assiette, panacotta, fromage blanc, glace et sorbet
- Décors

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Abricot en purée	700 g	70%
Absolu Cristal Nappage Neutre Valrhona	300 g	30%

Procédé

Rassembler l'abricot en purée décongelée et le nappage neutre Absolu cristal à 4°C, puis mixer pour homogénéiser.

Réserver et conserver à 4°C.

Astuce

Modifiez les proportions d'Absolu cristal et de fruit en purée pour atteindre des besoins de textures ou de goûts différents.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Abricot Flavorcot et Lido

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Proportions facilement personnalisables ,
Réalisation facile et rapide

Coulis Absolu Abricot



70%

FRUIT EN
PURÉE

Ingrédients

Abricot en purée,
Absolu Cristal
Nappage Neutre
Valrhona



SURGELABLE