adamance
fruits du bon sens

Coulis Absolu Abricot

Coulis Absolu Abricot

70%
FRUIT EN PURÉE

Ingrédients
Abricot en purée, Absolu Cristal Nappage Neutre Valrhona

SURGELABLE

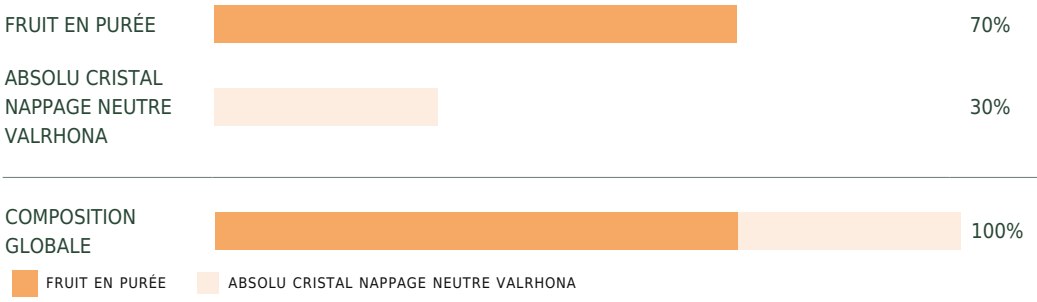
Description

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