

Coulis Absolu Banane

Description

En mixant la banane 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 la banane 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
- Desserts à l'assiette
- Entremets, tartes et petits gâteaux
- Verrines

Composition globale

FRUIT EN PURÉE 85%

NAPPAGE NEUTRE
ABSOLU CRISTAL 15%

COMPOSITION
GLOBALE 100%

FRUIT EN PURÉE NAPPAGE NEUTRE ABSOLU CRISTAL

Coulis Absolu Banane



85%

FRUIT EN
PURÉE

Ingrédients

Banane en purée,
Nappage neutre
Absolu Cristal



SURGELABLE

Coulis Absolu Banane

Composition	1000 g	100%
Banane en purée	850 g	85%
Nappage neutre Absolu Cristal	150 g	15%

Procédé

Rassembler la banane en purée décongelé et le nappage neutre Absolu cristal à 4°C, puis mixer pour homogénéiser.

Réserver et conserver à 4°C.

Astuce

Modifiez les proportions de nappage neutre et de fruit en purée, pour atteindre des besoins de textures ou de goûts différents.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Banane Cavendish

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit