

Coulis Absolu Calamansi

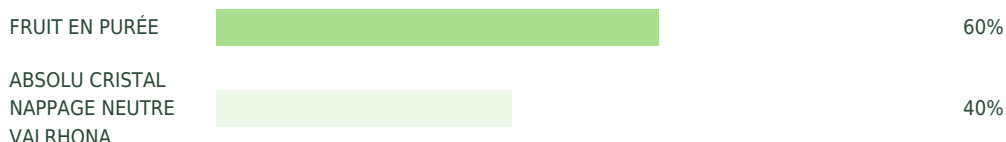
Description

En mixant le calamansi 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 le calamansi 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%
Calamansi en purée	600 g	60%
Absolu Cristal Nappage Neutre Valrhona	400 g	40%

Procédé

Rassembler le calamansi 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 d’Absolu cristal et de fruit en purée pour atteindre des besoins de textures ou de goûts différents.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Calamansi Ben Tre

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Proportions facilement personnalisables ,
Réalisation facile et rapide

Coulis Absolu Calamansi



60%

FRUIT EN
PURÉE

Ingrédients

Calamansi en purée,
Absolu Cristal
Nappage Neutre
Valrhona



SURGELABLE