

# Coulis Absolu Cassis

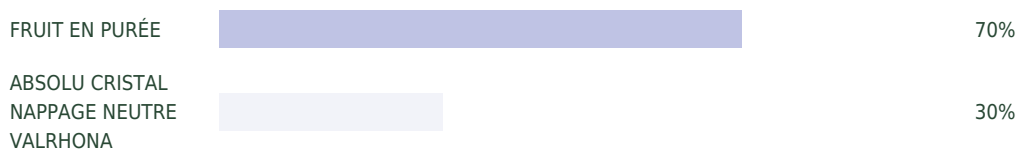
## Description

En mixant le cassis 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 cassis 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%
Cassis en purée	700 g	70%
Absolu Cristal Nappage Neutre Valrhona	300 g	30%

## Procédé

Rassembler le cassis 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**  
Cassis Blackdown et Andorine

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**  
Frais

**TYPE DE CONSOMMATION**  
À emporter ,  
Sur place

**POINTS FORTS**  
Proportions facilement personnalisables ,  
Réalisation facile et rapide

### Coulis Absolu Cassis



70%

FRUIT EN  
PURÉE

#### Ingrédients

Cassis en purée,  
Absolu Cristal  
Nappage Neutre  
Valrhona



SURGELABLE