

## Coulis Absolu Coco

### Description

En mixant la crème de noix de coco 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 coco 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



### Coulis Absolu Coco



85%

FRUIT EN  
PURÉE

#### Ingrédients

Crème de noix de  
coco, Absolu Cristal  
Nappage Neutre  
Valrhona



NON  
SURGELABLE

Composition	1000 g	100%
Crème de noix de coco	850 g	85%
Absolu Cristal Nappage Neutre Valrhona	150 g	15%

### Procédé

Rassembler la crème de noix de coco 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 crème de noix de coco pour atteindre des besoins de textures ou de goûts différents.



#### FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Noix de coco

#### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

#### TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

#### POINTS FORTS

Proportions facilement personnalisables ,  
Réalisation facile et rapide