

# Coulis Absolu Fraise Cléry et Charlotte

## Description

En mixant la fraise 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 fraise 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%
Fraise en purée	800 g	80%
Absolu Cristal Nappage Neutre Valrhona	200 g	20%

## Procédé

Rassembler la fraise 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  
Fraise Cléry et Charlotte

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION  
Frais

TYPE DE CONSOMMATION  
À emporter ,  
Sur place

POINTS FORTS  
Proportions facilement personnalisables ,  
Réalisation facile et rapide

## Coulis Absolu Fraise Cléry et Charlotte



80%

FRUIT EN  
PURÉE

### Ingrédients

Fraise en purée,  
Absolu Cristal  
Nappage Neutre  
Valrhona



SURGELABLE