adamance
fruits du bon sens

Coulis Absolu Framboise

Description

En mixant la framboise 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 framboise 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

Coulis Absolu Framboise

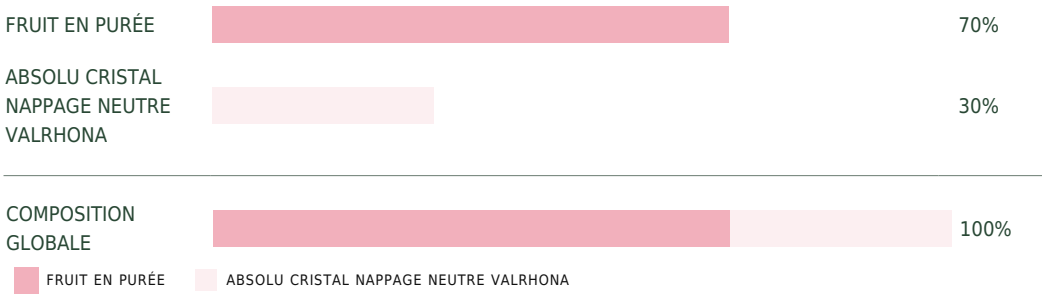
70%
FRUIT EN PURÉE

Ingrédients

Framboise en purée, Absolu Cristal Nappage Neutre Valrhona

SURGELABLE

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Framboise en purée	700 g	70%
Absolu Cristal Nappage Neutre Valrhona	300 g	30%

Procédé

Rassembler la framboise 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
Framboise Meeker

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Proportions facilement personnalisables ,
Réalisation facile et rapide