

Coulis Absolu Goyave

Description

En mixant la goyave 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 goyave 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
- Desserts à l'assiette
- Entremets, tartes et petits gâteaux
- Verrines

Composition globale

FRUIT EN PURÉE		80%
NAPPAGE NEUTRE ABSOLU CRISTAL		20%

COMPOSITION GLOBALE		100%
FRUIT EN PURÉE		
NAPPAGE NEUTRE ABSOLU CRISTAL		

Coulis Absolu Goyave



80%
FRUIT EN
PURÉE

Ingrédients

Goyave en purée,
Nappage neutre
Absolu Cristal



SURGELABLE

Coulis Absolu Goyave

Composition	1000 g	100%
Goyave en purée	800 g	80%
Nappage neutre Absolu Cristal	200 g	20%

Procédé

Mélanger la goyave en purée à 4°C et le nappage neutre Absolu Cristal, puis mixer afin de bien homogénéiser.
Réserver et conserver à 4°C.

Astuce

Modifiez les proportions de nappage neutre et de fruit en purée, pour atteindre des besoins de textures ou de goûts différents.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Goyave Paluma

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit

