

Coulis Absolu Griotte

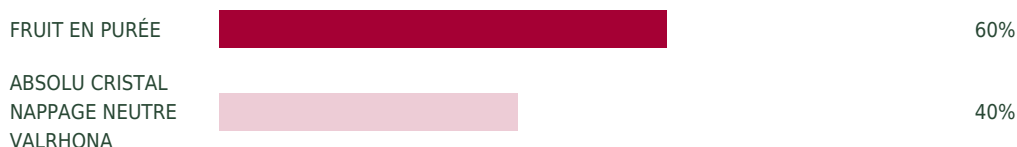
Description

En mixant la griotte 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 griotte 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%
Griotte en purée	600 g	60%
Absolu Cristal Nappage Neutre Valrhona	400 g	40%

Procédé

Rassembler la griotte en purée décongelé 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
Griotte Oblacinska

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Proportions facilement personnalisables ,
Réalisation facile et rapide

Coulis Absolu Griotte



60%

FRUIT EN
PURÉE

Ingrédients

Griotte en purée,
Absolu Cristal
Nappage Neutre
Valrhona



SURGELABLE