

# Coulis Absolu Griotte

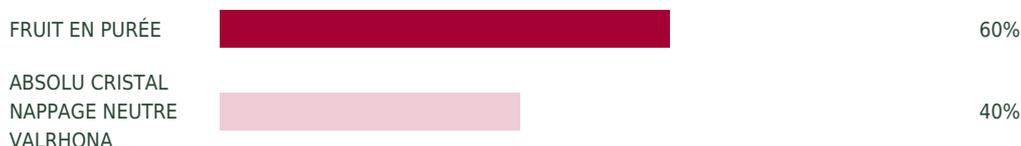
## Description

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