adamance
fruits du bon sens

Coulis Absolu Mangue

Description

En mixant la mangue 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 mangue 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 Mangue

85%
FRUIT EN PURÉE

Ingrédients

Mangue en purée, Absolu Cristal Nappage Neutre Valrhona

SURGELABLE

Composition globale

Composition	1000 g	100%
Mangue en purée	850 g	85%
Absolu Cristal Nappage Neutre Valrhona	150 g	15%

Procédé

Rassembler la mangue 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
Mangue Kesar et Alphonso

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Proportions facilement personnalisables ,
Réalisation facile et rapide