

## Coulis Absolu Mûre

### Description

En mixant la fraise 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 fraise 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

### Coulis Absolu Mûre



70%

FRUIT EN  
PURÉE

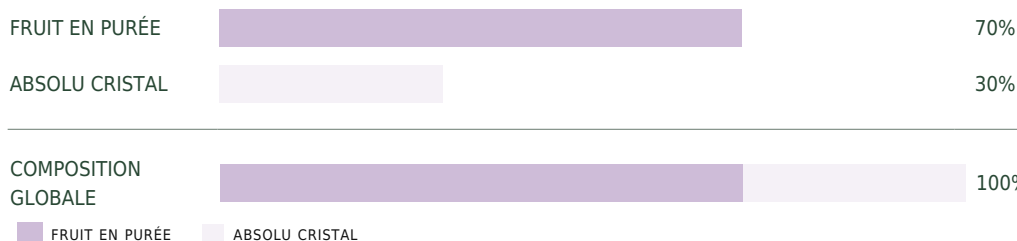
#### Ingrédients

Mûre en purée,  
Absolu Cristal



SURGELABLE

### Composition globale



Composition	1000 g	100%
Mûre en purée	700 g	70%
Absolu Cristal	300 g	30%

### Procédé

**Rassembler** la mûre 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 de nappage neutre et de fruit en purée, pour atteindre des besoins de textures ou de goûts différents.



#### FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Mûre Triple Crown

#### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

#### TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

#### POINTS FORTS

Proportions facilement personnalisables ,  
Réalisation facile et rapide