

Coulis Absolu Myrtille

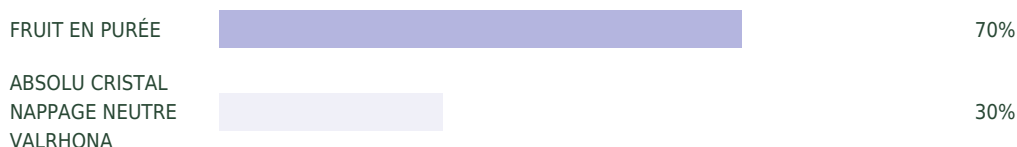
Description

En mixant la myrtille 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 myrtille 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% |
|--|--------|------|
| Myrtille en purée | 700 g | 70% |
| Absolu Cristal Nappage Neutre Valrhona | 300 g | 30% |

Procédé

Rassembler la myrtille 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

Myrtille sauvage

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Proportions facilement personnalisables ,
Réalisation facile et rapide

Coulis Absolu Myrtille



70%

FRUIT EN
PURÉE

Ingrédients

Myrtille en purée,
Absolu Cristal
Nappage Neutre
Valrhona



SURGELABLE