adamance
fruits du bon sens

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

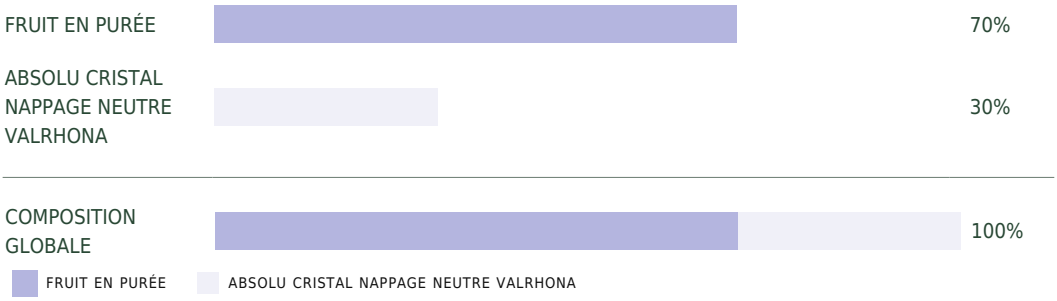
Coulis Absolu Myrtille

70%
FRUIT EN PURÉE

Ingrédients
Myrtille en purée, Absolu Cristal Nappage Neutre Valrhona

SURGELABLE

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