adamance
fruits du bon sens

Coulis Absolu Passion

Description

En mixant le fruit de la passion 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 le fruit de la passion 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 Passion

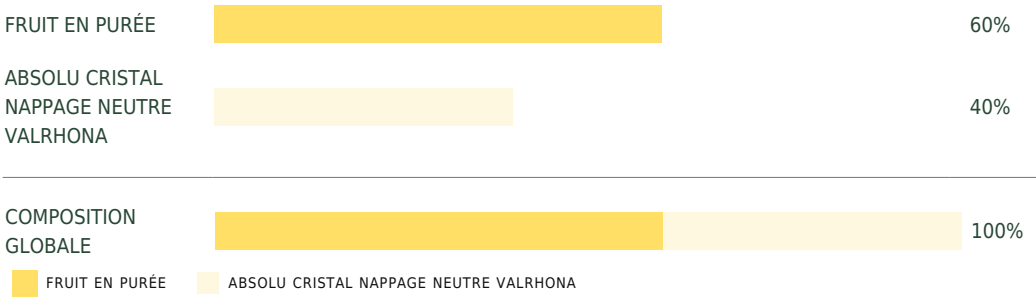
60%
FRUIT EN PURÉE

Ingrédients

Fruit de la passion en purée, Absolu Cristal Nappage Neutre Valrhona

SURGELABLE

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Fruit de la passion en purée	600 g	60%
Absolu Cristal Nappage Neutre Valrhona	400 g	40%

Procédé

Rassembler le fruit de la passion 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
Fruit de la passion

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Proportions facilement personnalisables ,
Réalisation facile et rapide