

Coulis Absolu Pomme

Description

En mixant la pomme 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 pomme 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%
Pomme en purée	800 g	80%
Absolu Cristal Nappage Neutre Valrhona	200 g	20%

Procédé

Rassembler la pomme 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

Pomme Opal

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Proportions facilement personnalisables ,
Réalisation facile et rapide

Coulis Absolu Pomme



80%

FRUIT EN
PURÉE

Ingrédients

Pomme en purée,
Absolu Cristal
Nappage Neutre
Valrhona



SURGELABLE