

Coulis Absolu Ananas

Descrizione

Mixando il ananas in purea con l’Absolu Cristal freddo si ottiene un gel. L’Absolu Cristal, che è un gel più dolce del frutto, aggiunge consistenza alla ananas in purea e aumenta la sensazione di dolcezza. Il gusto piuttosto neutro dell’Absolu Cristal permette di conservare il profilo aromatico del frutto.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Coulis : verrines, dessert assiette, panacotta, fromage blanc, glace et sorbet
- Decorazioni

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Ananas in purea	700 g	70%
Absolu Cristal	300 g	30%

Procedimento

Unire il ananas in purea scongelato e la glassa neutra Absolu Cristal a 4°C, poi mixare per rendere il composto omogeneo.

Mettere da parte e conservare a 4°C.

Trucco

Modificare le proporzioni di Absolu cristal e purea di frutta per adattarsi a consistenze o gusti diversi.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Ananas Extra Sweet

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Proporzioni facilmente personalizzabili ,
Preparazione facile e veloce

Coulis Absolu Ananas



70%
FRUTTA IN
PUREA

Ingredienti

Ananas in purea,
Absolu Cristal



CONGELABILE