

## Coulis Absolu Fragola

### Descrizione

Mixando la fragola 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 fragola 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%
Fragola in purea	800 g	80%
Absolu Cristal	200 g	20%

### Procedimento

Unire la fragola in purea scongelata 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

Modificate le proporzioni di Absolu Cristal e frutta in purea per ottenere consistenze e gusti diversi.



### FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Fragola Charlotte e Magnum

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

### CONSUMO

Da asporto ,  
Sul posto

### PUNTI DI FORZA

Proporzioni facilmente personalizzabili ,  
Preparazione facile e veloce

### Coulis Absolu Fragola



80%  
FRUTTA IN  
PUREA

### Ingredienti

Fragola in purea,  
Absolu Cristal



CONGELABILE