adamance
fruits du bon sens

Coulis Absolu Lampone

Coulis Absolu Lampone

70%
FRUTTA IN PUREA

Ingredienti
Lampone in purea, Absolu Cristal

CONGELABILE

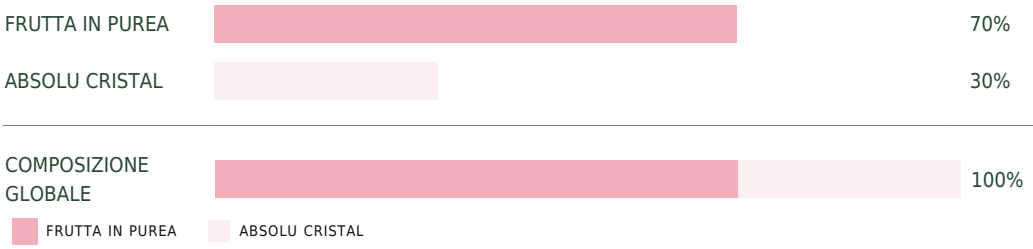
Descrizione

Mixando la lampone 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%
Lampone in purea	700 g	70%
Absolu Cristal	300 g	30%

Procedimento

Unire il lampone 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

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



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Lamponi Meeker

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Proporzioni facilmente personalizzabili ,
Preparazione facile e veloce