

Coulis Absolu Lampone

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

Coulis Absolu Lampone



70%

FRUTTA IN
PUREA

Ingredienti

Lampone in purea,
Absolu Cristal



CONGELABILE