adamance
fruits du bon sens

Coulis Absolu Limone

Descrizione

Mixando il limone 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

Coulis Absolu Limone

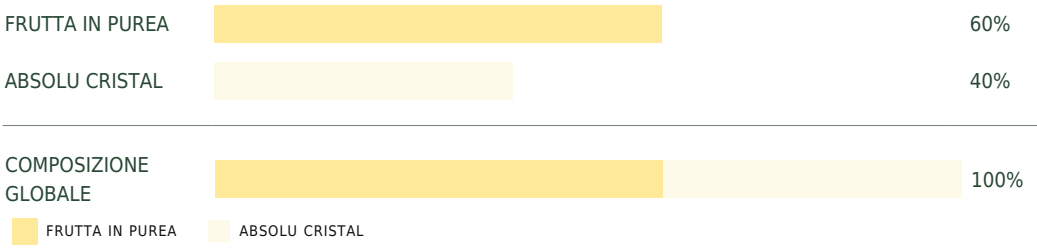
60%
FRUTTA IN PUREA

Ingredienti

Limone in purea, Absolu Cristal

CONGELABILE

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Limone in purea	600 g	60%
Absolu Cristal	400 g	40%

Procedimento

Unire il limone 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

Limone Femminello

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Proporzioni facilmente personalizzabili ,
Preparazione facile e veloce