adamance
fruits du bon sens

Coulis Absolu Mirtillo

Coulis Absolu Mirtillo

70%
FRUTTA IN PUREA

Ingredienti
Mirtillo in purea, Absolu Cristal

CONGELABILE

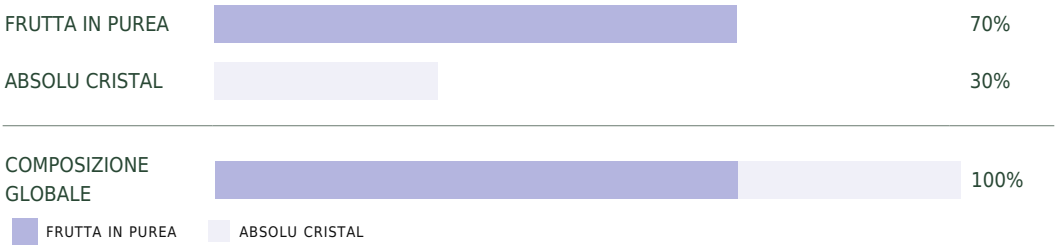
Descrizione

Mixando il mirtillo 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%
Mirtillo in purea	700 g	70%
Absolu Cristal	300 g	30%

Procedimento

Unire il mirtillo 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

Modifiez les proportions d'Absolu cristal et de fruit en purée pour atteindre des besoins de textures ou de goûts différents.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Mirtillo

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Proporzioni facilmente personalizzabili ,
Preparazione facile e veloce