

Coulis Absolu Mora

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
- Dolci al piatto
- Entremets, torte e dolcetti
- Bicchierini

Coulis Absolu Mora



70%

FRUTTA IN
PUREA

Ingredienti

Mora in purea,
Absolu Cristal



CONGELABILE

Composizione globale

FRUTTA IN PUREA 70%

ABSOLU CRISTAL 30%

COMPOSIZIONE
GLOBALE 100%

FRUTTA IN PUREA ABSOLU CRISTAL

Composizione	1000 g	100%
Mora in purea	700 g	70%
Absolu Cristal	300 g	30%

Procedimento

Unire il mora 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

Mora Triple Crown

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

PUNTI DI FORZA

Proporzioni facilmente personalizzabili ,

Preparazione facile e veloce