adamance
fruits du bon sens

Coulis Absolu Frutto della passione

Descrizione

Mixando il frutto dellla passione 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 Frutto della passione

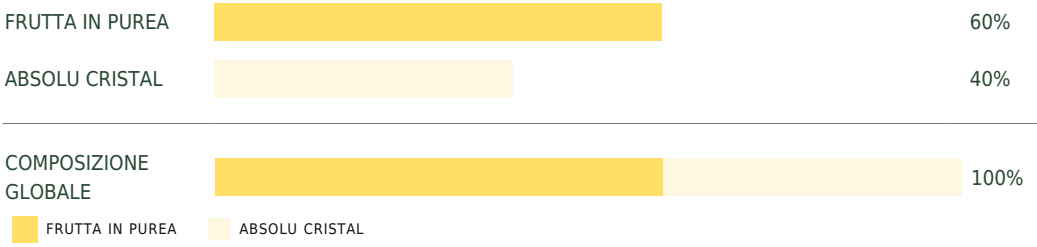
60%
FRUTTA IN PUREA

Ingredienti

Frutto della passione in purea, Absolu Cristal

CONGELABILE

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Frutto della passione in purea	600 g	60%
Absolu Cristal	400 g	40%

Procedimento

Unire il frutto della passione 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

Frutto della passione

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Proporzioni facilmente personalizzabili ,
Preparazione facile e veloce