

## Coulis Absolu Pera

### Descrizione

Mixando la pera 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 pera 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
- Gelateria
- Bicchierini

### Coulis Absolu Pera



80%  
FRUTTA IN  
PUREA

#### Ingredienti

Pera in purea,  
Absolu Cristal



CONGELABILE

### Composizione globale



FRUTTA IN PUREA ABSOLU CRISTAL

Composizione	1000 g	100%
Pera in purea	800 g	80%
Absolu Cristal	200 g	20%

### Procedimento

Unire la pera 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

Pera Williams verde

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

#### CONSUMO

Da asporto ,  
Sul posto

#### PUNTI DI FORZA

Proporzioni facilmente personalizzabili ,  
Preparazione facile e veloce