



# Coulis Absolu Ribes Nero

## Descrizione

Mixando il ribes nero 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%
Ribes nero in purea	700 g	70%
Absolu Cristal	300 g	30%

## Procedimento

Unire il ribes nero 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

Ribes nero Blackdown e Andorine

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo


#### CONSUMO

Da asporto ,  
Sul posto

#### PUNTI DI FORZA

Proporzioni facilmente personalizzabili ,  
Preparazione facile e veloce

**Coulis Absolu Ribes Nero**




70%

FRUTTA IN PUREA

**Ingredienti**

Ribes nero in purea,  
Absolu Cristal



CONGELABILE