

Himbeer-Coulis Absolu

Beschreibung

Durch das Mischen des Erdbeerpürees mit dem kaltem Absolu Cristal entsteht ein Gelee. Absolu Cristal ist ein Gelee, das süßer als die Frucht ist. Es verleiht dem Püree Struktur und verstärkt den süßen Geschmack.

Der recht neutrale Geschmack von Absolu Cristal bewahrt das Aromaprofil der Frucht.

Vorgeschlagene Verwendungen

- Coulis : verrines, dessert assiette, panacotta, fromage blanc, glace et sorbet
- Dekors

Himbeer-Coulis Absolu



70%
FRUCHTPÜREE

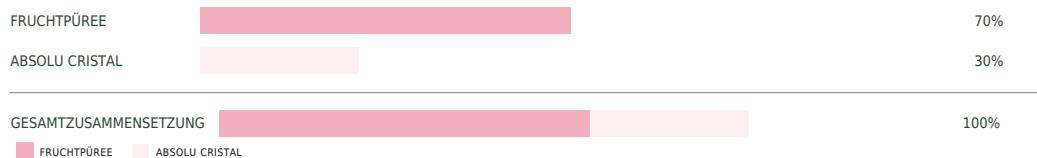
Zutaten

Erdbeerpüree, Absolu Cristal



EINFRIERBAR

Gesamtzusammensetzung



| Zusammensetzung | 1000 g | 100% |
|-----------------|--------|------|
| Erdbeerpüree | 700 g | 70% |
| Absolu Cristal | 300 g | 30% |

Zubereitung

Das aufgetaute Erdbeerpüree und den neutralen Überguss Absolu Cristal bei 4 °C zusammenfügen, dann mixen, um eine glatte Textur zu erhalten. Beiseitestellen und bei 4 °C aufbewahren.

Trick

Ändern Sie die Menge des neutralen Übergusses und des Fruchtpürees, um verschiedene Texturen oder Geschmacksrichtungen zu erzielen.



VERWENDETES FRUCHTPÜREE
Meeker-Himbeere

VERZEHRTEMPERATUR
Frisch

ART DES VERZEHRS
Vor Ort ,
Zum Mitnehmen

STÄRKEN
Menge kann leicht angepasst werden ,
Leichte und schnelle Zubereitung