adamance
fruits du bon sens

Himbeer-Coulis Absolu

Himbeer-Coulis Absolu

70%
FRUCHTPÜREE

Zutaten
Erdbeerpüree, Absolu Cristal

EINFRIERBAR

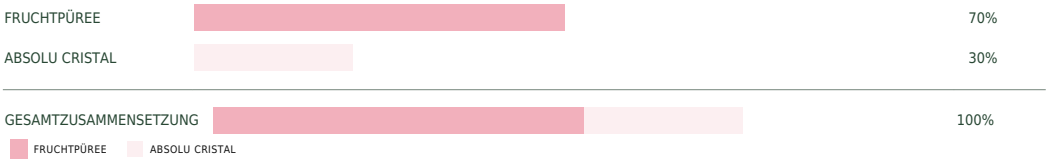
Beschreibung

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

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