

Himbeer-Coulis Absolu

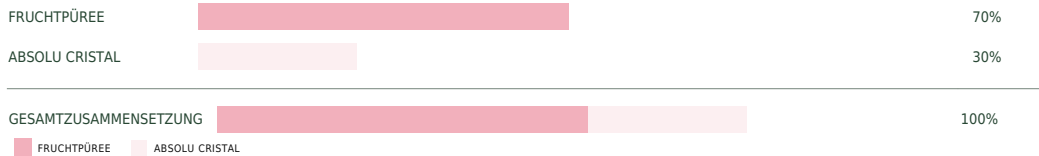
Beschreibung

Durch das Mischen des Himbeerpürees 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%
Himbeerpüree	700 g	70%
Absolu Cristal	300 g	30%

Zubereitung

Das aufgetaute Himbeerpüree 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 Fruchtprärees, 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

Himbeer-Coulis Absolu

70%

FRUCHTPÜREE

Zutaten

Himbeerpüree, Absolu Cristal

EINFRIERBAR