adamance
fruits du bon sens

Chantilly afrutada Bergamota

Descripción

Una variante a la chantilly clásica, que responderá a los mismos tipos de aplicaciones. Escudillar choux chantilly fruta, terminar las copas heladas... Esta solución permite reducir significativamente la cantidad de materias grasas sustituyendo un 40 % de nata a 35 % de MG, por fruta.
La tasa de incorporación de aire es ligeramente más baja que una crema chantilly tradicional.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Decoraciones
- Postre al plato
- Heladería
- Vasitos

Chantilly afrutada Bergamota

34% PURÉ DE FRUTA

15% AZÚCAR AÑADIDO

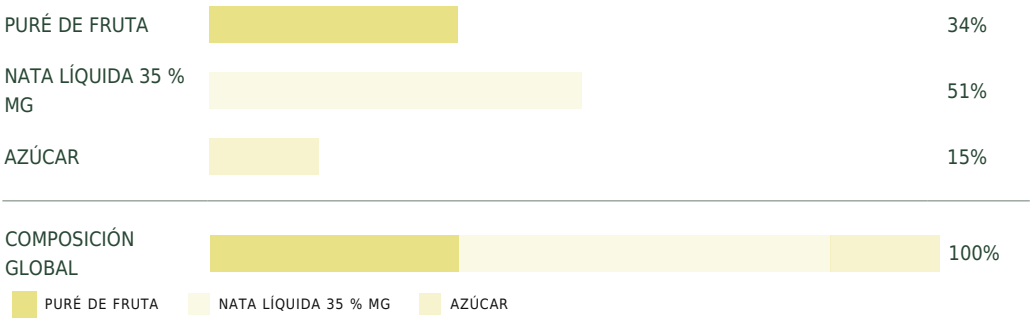
Ingredientes

Nata líquida 35 % MG, Puré de bergamota, Azúcar

NO CONGELABLE

270% TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	150 g	15%
Puré de bergamota	340 g	34%
Nata líquida 35 % MG	510 g	51%

Tasa de incorporación de aire 270%

Procedimiento

Mezclar el azúcar con el puré de fruta a 4 ºC, después añadir la nata.
Con una batidora equipada con unas varillas, montar la mezcla a velocidad media, hasta obtener una textura para trabajar con la manga.

Truco

Elimine o disminuya el azúcar para realizar natas batidas afrutadas para incorporar en sus preparaciones (como en las mousses intensas, por ejemplo).

PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Bergamota Fantastico y Femminello

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Puré poco o nada caliente ,
Realización fácil y rápida