adamance
fruits du bon sens

Chantilly afrutada Calamansi

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 Calamansi

34% PURÉ DE FRUTA

15% AZÚCAR AÑADIDO

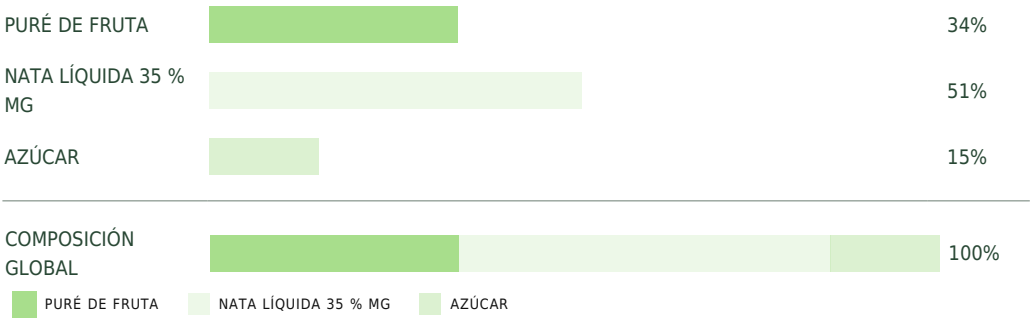
Ingredientes

Nata líquida 35 % MG, Puré de Calamansi, Azúcar

NO CONGELABLE

240% TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición Global



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

Tasa de incorporación de aire 240%

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
Calamansi Ben Tre

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

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