adamance
fruits du bon sens

Chantilly afrutada coco

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 coco

37% PURÉ DE FRUTA

9% AZÚCAR AÑADIDO

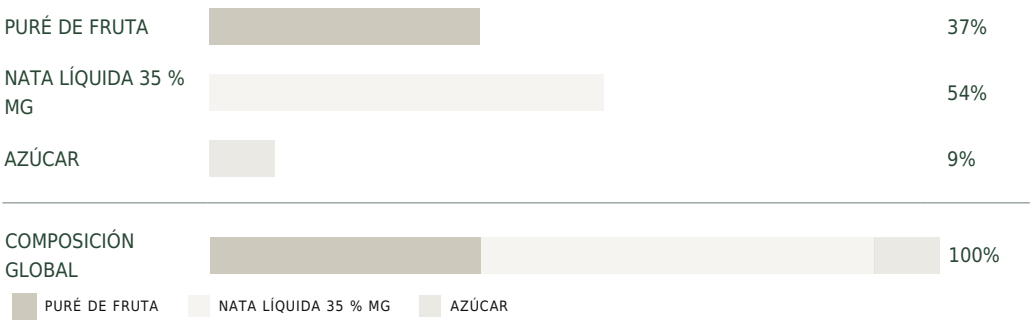
Ingredientes

Nata líquida 35 % MG, Crema de coco, Azúcar

NO CONGELABLE

290% TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	90 g	9%
Crema de coco	370 g	37%
Nata líquida 35 % MG	540 g	54%

Tasa de incorporación de aire 290%

Procedimiento

Mezclar el azúcar con el crema de coco 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
Coco

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

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