

# Chantilly afrutada frambuesa

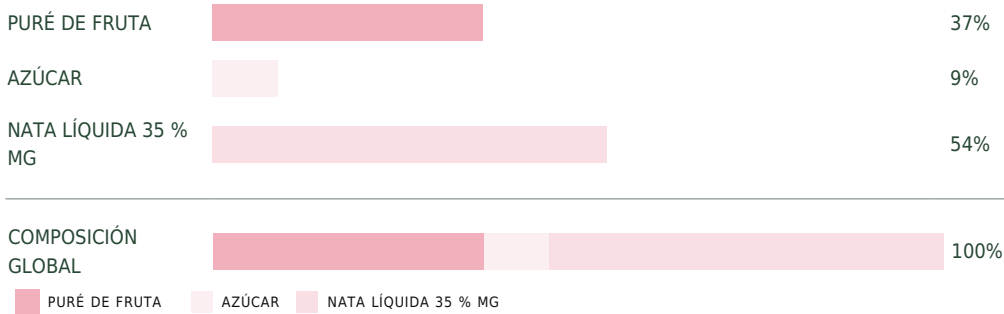
## Descripción

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

## Composición Global



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

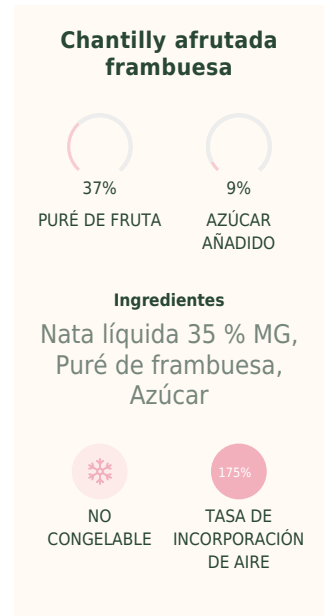
Tasa de incorporación de aire 175%

## Procedimiento

Mezclar el azúcar con el puré de frambuesa a 4 °C, 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

Frambuesa Meeker

## TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

## TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,

Para llevar

## PUNTOS FUERTES

Puré poco o nada caliente ,

Realización fácil y rápida