

Chantilly afrutada fresas Cléry y Charlotte

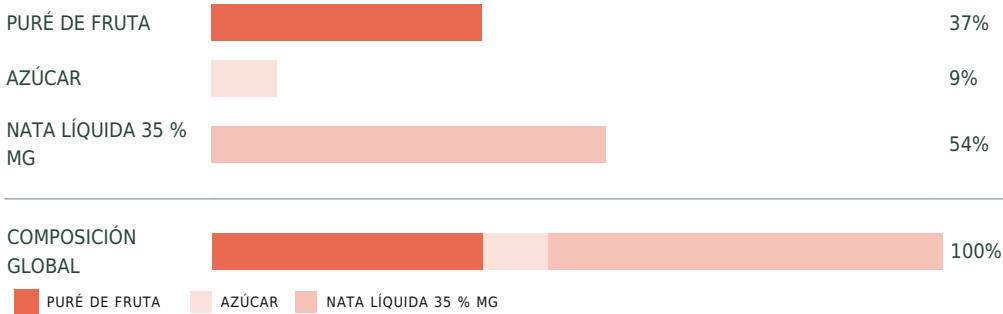
Descripción

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 fresas | 370 g | 37% |
| Nata líquida 35 % MG | 540 g | 54% |

Tasa de incorporación de aire 225%

Procedimiento

Mezclar el azúcar con el puré de fresas 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

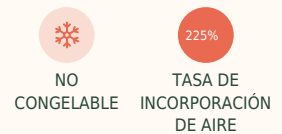
Elimine o disminuya el azúcar para realizar natas batidas afrutadas para incorporar en sus preparaciones (como en las mousses intensas, por ejemplo).

Chantilly afrutada fresas Cléry y Charlotte



Ingredientes

Nata líquida 35 % MG, Puré de fresas, Azúcar





PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Fresas Cléry y Charlotte

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Puré poco o nada caliente ,
Realización fácil y rápida