

Chantilly afrutada fresas Cléry y Charlotte

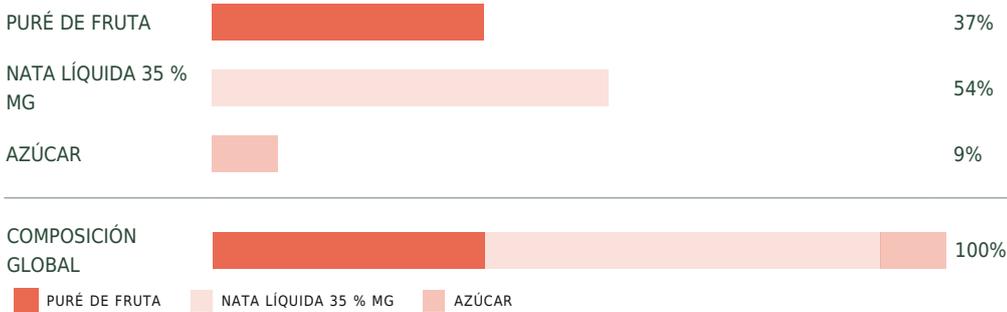
Descripción

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).



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