

Chantilly afrutada guinda

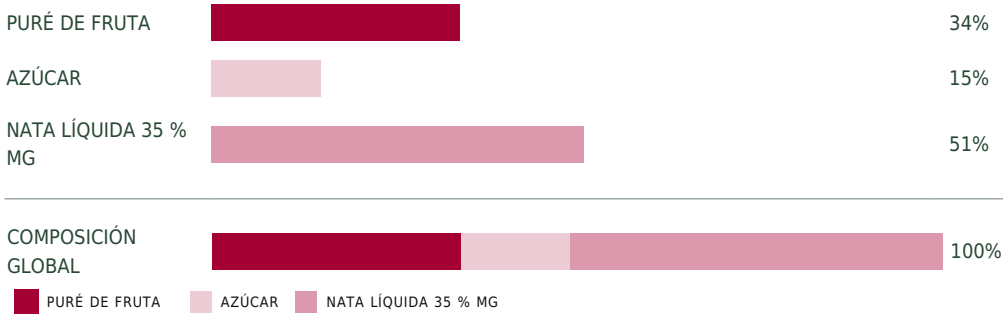
Descripción

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



Chantilly afrutada guinda

34% PURÉ DE FRUTA

15% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes
Nata líquida 35 % MG,
Puré de guinda
Oblacinska, Azúcar

NO CONGELABLE

190% TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

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

Tasa de incorporación de aire 190%

Procedimiento

Mezclar el azúcar con el puré de guinda 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

Guinda Oblacinska

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Puré poco o nada caliente ,
Realización fácil y rápida