

# Chantilly afrutada guinda

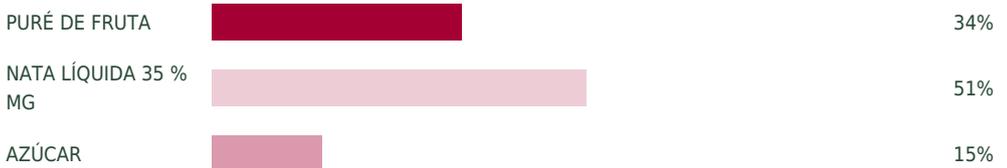
## Descripción

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



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).

**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



## 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