adamance
fruits du bon sens

Chantilly afrutada mango

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

Chantilly afrutada mango

37%
PURÉ DE FRUTA

8%
AZÚCAR AÑADIDO

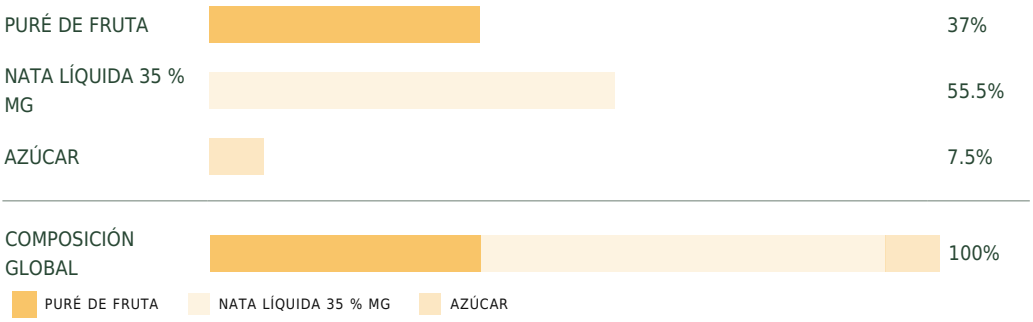
Ingredientes

Nata líquida 35 % MG, Puré de mango, Azúcar

NO CONGELABLE

220%
TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	75 g	7.5%
Puré de mango	370 g	37%
Nata líquida 35 % MG	555 g	55.5%

Tasa de incorporación de aire 220%

Procedimiento

Mezclar el azúcar con el puré de mango a 4 ºC, 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).

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Puré poco o nada caliente ,
Realización fácil y rápida