

Chantilly afrutada pasión

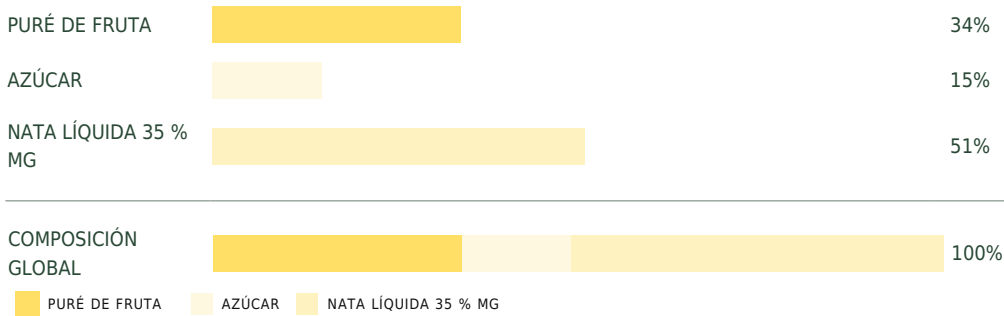
Descripción

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 fruta de la pasión	340 g	34%
Nata líquida 35 % MG	510 g	51%

Tasa de incorporación de aire 240%

Procedimiento

Mezclar el azúcar con el puré de fruta 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 pasión

34% PURÉ DE FRUTA
15% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes
Nata líquida 35 % MG,
Puré de fruta de la pasión, Azúcar

NO CONGELABLE
TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE 240%



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Fruta de la Pasión

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,

Para llevar

PUNTOS FUERTES

Puré poco o nada caliente ,

Realización fácil y rápida