adamance
fruits du bon sens

Chantilly Fraise Mara des bois

Description

Une variante à la chantilly classique, qui répondra aux mêmes types d'applications.
Dresser des choux chantilly fruit, terminer des coupes glacées...
Cette solution permet de réduire significativement la quantité de matière grasse en substituant 40 % de crème à 35 % de MG par du fruit.
Le taux de foisonnement est légèrement plus bas qu'une crème chantilly traditionnelle.

Univers d'applications suggérés

- Décors
- Desserts à l'assiette
- Glacerie
- Verrines

Chantilly Fraise Mara des bois

37% FRUIT EN PURÉE

9% SUCRE AJOUTÉ

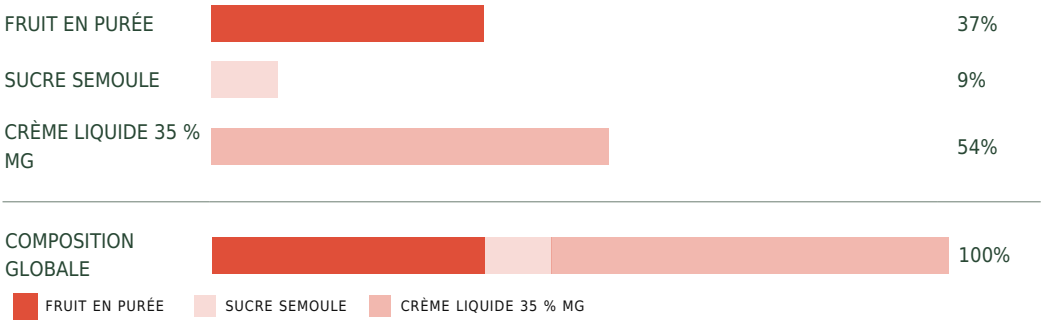
Ingrédients

Crème liquide 35% MG, Fraise en purée, Sucre semoule

NON SURGELABLE

225% TAUX DE FOISONNEMENT

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	90 g	9%
Fraise en purée	370 g	37%
Crème liquide 35 % MG	540 g	54%

Taux de foisonnement 225%

Procédé

Mélanger le sucre avec la fraise en purée à 4°C, puis ajouter la crème.
A l'aide d'un batteur équipé d'un fouet, foisonner le mélange à vitesse moyenne, jusqu'à l'obtention d'une texture dressable à la poche.

Astuce

Supprimez ou diminuez le sucre pour réaliser des crèmes fouettées fruitées à incorporer dans vos préparations (comme dans les mousses intenses par exemple).



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Fraise Mara des bois

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Purée pas ou peu chauffée ,
Réalisation facile et rapide