

# Chantilly fruité Litchi

## Description

Une variante à la chantilly classique, qui répondra au mêmes types d'applications.

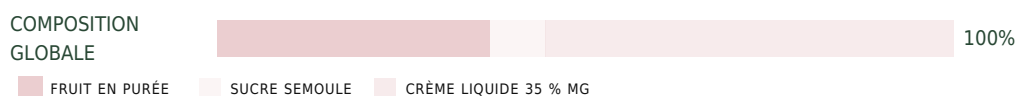
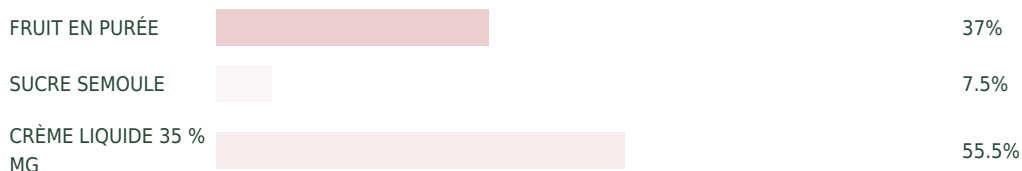
Dresser des choux chantilly fruit, terminer des coupes glacées...

Cette solution permet de réduire significativement la quantité de matière grasses en substituant 40 % de crème à 35 % de MG, par du fruit. Le taux de foisonnement est légèrement plus bas qu'une traditionnelle crème chantilly.

## Univers d'applications suggérés

- Décors
- Desserts à l'assiette
- Entremets, tartes et petits gâteaux
- Glacerie
- Verrines

## Composition globale



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	75 g	7.5%
Litchi en purée	370 g	37%
Crème liquide 35 % MG	550 g	55.5%

Taux de foisonnement 250%

## Procédé

**Mélanger** le sucre avec le litchi 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

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

### Chantilly fruité Litchi



37%  
FRUIT EN  
PURÉE



7.5%  
SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

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



NON  
SURGELABLE



250%  
TAUX DE  
FOISONNEMENT



## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Litchi Chinensis

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

## TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

## POINTS FORTS

Purée pas ou peu chauffée ,  
Réalisation facile et rapide