adamance
fruits du bon sens

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

Chantilly fruité Litchi

37%
FRUIT EN PURÉE

7.5%
SUCRE AJOUTÉ

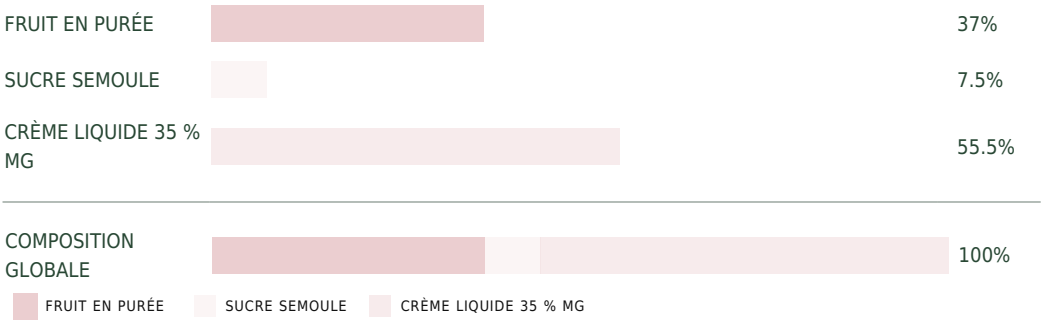
Ingrédients

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

NON SURGELABLE

250%
TAUX DE FOISONNEMENT

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).



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