

## Chantilly fruitée Ananas

### 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
- Glaceries
- Verrines

### Composition globale

FRUIT EN PURÉE		37%
CRÈME LIQUIDE 35 % MG		54%
SUCRE SEMOULE		9%



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

Taux de foisonnement 175%

### Procédé

Mélanger le sucre avec l'ananas 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).

### Chantilly fruitée Ananas



37%

FRUIT EN PURÉE



9%

SUCRE AJOUTÉ

### Ingrédients

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



NON SURGELABLE



175% TAUX DE FOISONNEMENT



## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Ananas Extra Sweet

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

## TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

## POINTS FORTS

Purée pas ou peu chauffée ,  
Réalisation facile et rapide