

# Chantilly fruitée Bergamote

## 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.

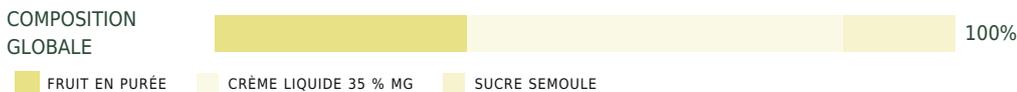
Le taux de foisonnement est légèrement plus bas qu'une crème chantilly traditionnelle.

## Univers d'applications suggérés

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

## Composition globale

FRUIT EN PURÉE	34%
CRÈME LIQUIDE 35 % MG	51%
SUCRE SEMOULE	15%



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	150 g	15%
Bergamote en purée	340 g	34%
Crème liquide 35 % MG	510 g	51%

Taux de foisonnement 270%

## Procédé

Mélanger le sucre avec la bergamote 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).
- Supprimez le sucre et réalisez une crème fouettée qui relèvera vos entrées de poissons (tartare, ceviche...)

### Chantilly fruitée Bergamote



34%  
FRUIT EN  
PURÉE



15%  
SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

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



NON  
SURGELABLE



270%  
TAUX DE  
FOISONNEMENT



**FRUIT EN PURÉE UTILISÉ**  
Bergamote Fantastico et Femminello

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**  
Frais

**TYPE DE CONSOMMATION**  
À emporter ,  
Sur place

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