

Chantilly fruitée Coco

Description

Une variante à la chantilly classique, qui répondra aux mêmes types d'applications. Dresser des choux chantilly fruit, terminer des coupes glacées...


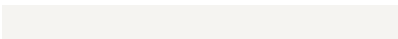

Cette solution permet de réduire significativement la quantité de matière grasse en substituant 40 % de crème à 35 % de MG par du fruit.

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%
Crème de noix de coco	370 g	37%
Crème liquide 35 % MG	540 g	54%

Taux de foisonnement 290%

Procédé

Mélanger le sucre avec la crème de noix de coco 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 Coco



37%

FRUIT EN
PURÉE



9%

SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Crème liquide 35% MG, Crème de noix de coco, Sucre semoule



NON

SURGELABLE

290%

TAUX DE

FOISONNEMENT



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Noix de coco

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Purée pas ou peu chauffée ,
Réalisation facile et rapide