

## Chantilly fruitée Framboise

### Description

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

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

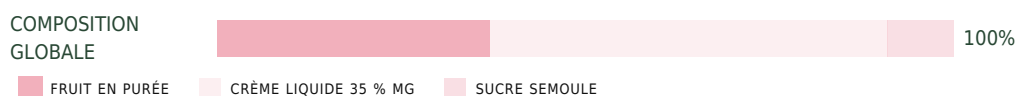
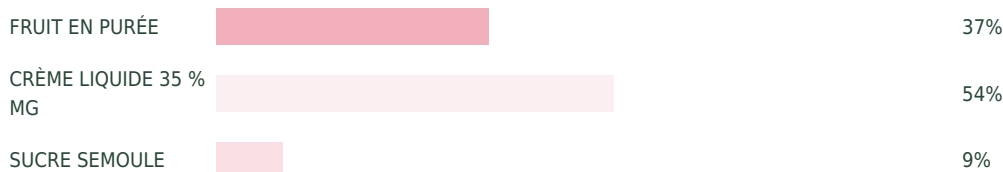
Cette solution permet de réduire significativement la quantité de matière grasse en substituant 40 % de crème à 35 % de MG par du fruit.

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



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

Taux de foisonnement 175%

### Procédé

Mélanger le sucre avec la framboise 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 Framboise



37%

FRUIT EN PURÉE



9%

SUCRE AJOUTÉ

### Ingrédients

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



NON SURGELABLE



175%

TAUX DE FOISONNEMENT



## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Framboise Meeker

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

## TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

## POINTS FORTS

Purée pas ou peu chauffée ,  
Réalisation facile et rapide