

# Chantilly fruitée Griotte

## 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.

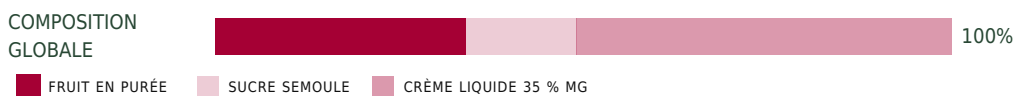
Le taux de foisonnement est légèrement plus bas qu'une crème chantilly traditionnelle.

## Univers d'applications suggérés

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

## Composition globale

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



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

Taux de foisonnement 190%

## Procédé

Mélanger le sucre avec la griotte 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).

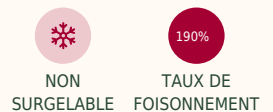
Supprimer le sucre et réaliser une crème fouettée qui relèvera vos entrées de poissons (tartare, ceviche...)

### Chantilly fruitée Griotte



#### Ingrédients

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





## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Griotte Oblacinska

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

## TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,

Sur place

## POINTS FORTS

Purée pas ou peu chauffée ,

Réalisation facile et rapide