

Chantilly fruitée Mangue

Description

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

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

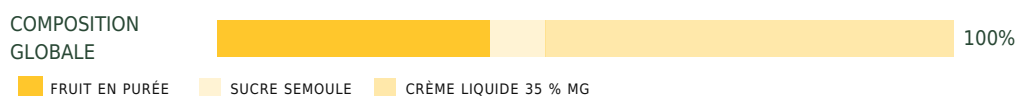
Cette solution permet de réduire significativement la quantité de matière grasse en substituant 40 % de crème à 35 % de MG par du fruit.

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	75 g	7.5%
Mangue en purée	370 g	37%
Crème liquide 35 % MG	550 g	55.5%

Taux de foisonnement 220%

Procédé

Mélanger le sucre avec la mangue 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 Mangue



FRUIT EN PURÉE



SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



NON SURGELABLE



TAUX DE FOISONNEMENT



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Mangue Kesar et Alphonso

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Purée pas ou peu chauffée ,
Réalisation facile et rapide