adamance
fruits du bon sens

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

Chantilly fruitée Mangue

37% FRUIT EN PURÉE

8% SUCRE AJOUTÉ

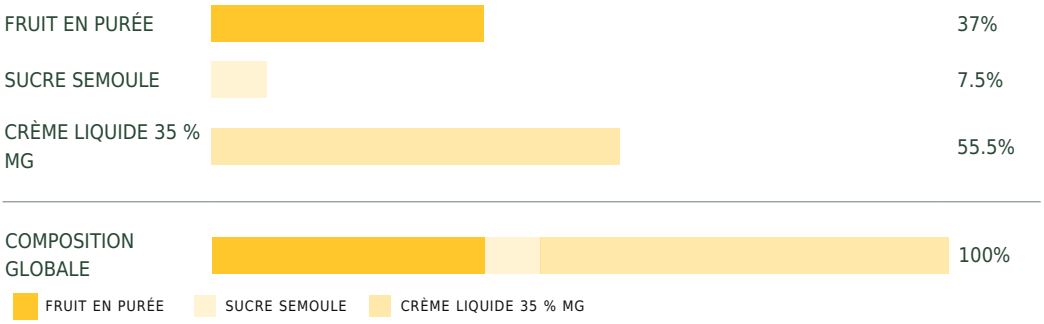
Ingrédients

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

NON SURGELABLE

220% TAUX DE FOISONNEMENT

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...)



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