

## Chantilly fruitée Mûre

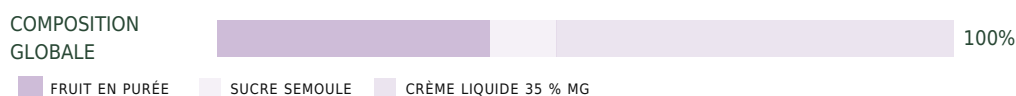
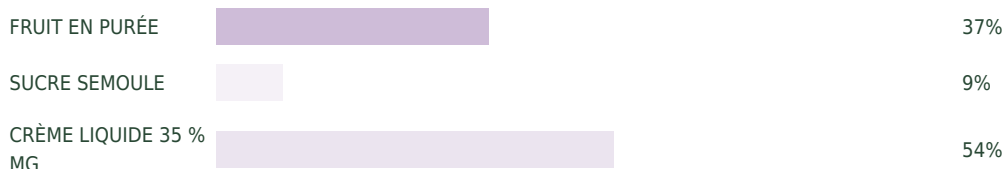
### Description

Une variante à la chantilly classique, qui répondra au mêmes types d'applications. Dresser des choux chantilly fruit, terminer des coupes glacées... Cette solution permet de réduire significativement la quantité de matière grasses en substituant 40 % de crème à 35 % de MG, par du fruit. Le taux de foisonnement est légèrement plus bas qu'une traditionnelle crème chantilly.

### Univers d'applications suggérés

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

### Composition globale



## Chantilly fruitée Mûre

Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	90 g	9%
Purée de mûre	370 g	37%
Crème liquide 35 % MG	540 g	54%

Taux de foisonnement 170%

### Procédé

Mélanger le sucre avec la mûre 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

Supprimer ou diminuer le sucre pour rélaiser des crèmes fouettées fruitées à incorporer dans vos préparations (comme dans les mousses intenses par exemple).

### Chantilly fruitée Mûre



37%  
FRUIT EN  
PURÉE



9%  
SUCRE AJOUTÉ

### Ingrédients

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



NON  
SURGELABLE



170%  
TAUX DE  
FOISONNEMENT



## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Mûre Triple Crown

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

## TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

## POINTS FORTS

Purée pas ou peu chauffée ,  
Réalisation facile et rapide