

Chantilly fruitée Myrtille

Description

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

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

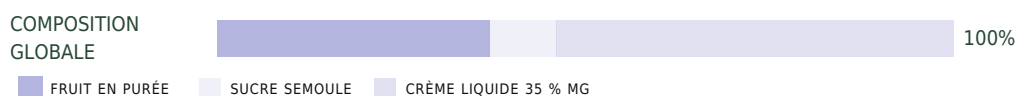
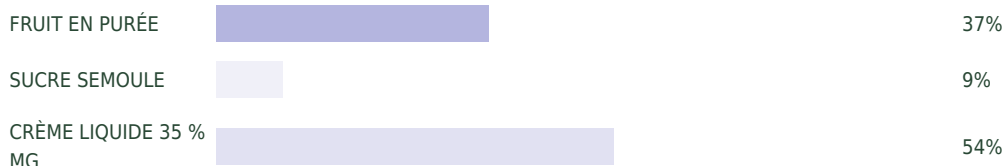
Cette solution permet de réduire significativement la quantité de matière grasse en substituant 40 % de crème à 35 % de MG par du fruit.

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%
Myrtille en purée	370 g	37%
Crème liquide 35 % MG	540 g	54%

Taux de foisonnement 210%

Procédé

Mélanger le sucre avec le myrtille 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 Myrtille



37%
FRUIT EN
PURÉE



9%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



NON
SURGELABLE



210%
TAUX DE
FOISONNEMENT



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Myrtille sauvage

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Purée pas ou peu chauffée ,
Réalisation facile et rapide