

Chantilly fruitée Yuzu

Description

Une variante à la chantilly classique, qui répondra aux mêmes types d'applications. Dresser des choux chantilly fruit, terminer des coupes glacées...

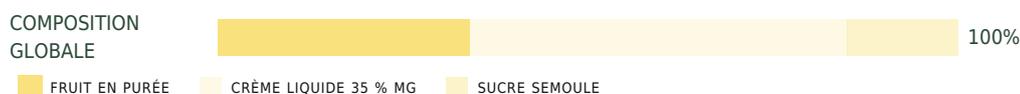
Cette solution permet de réduire significativement la quantité de matière grasse en substituant 40 % de crème à 35 % de MG par du fruit.

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	150 g	15%
Yuzu en purée	340 g	34%
Crème liquide 35 % MG	510 g	51%

Taux de foisonnement 240%

Procédé

Mélanger le sucre avec le yuzu 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 Yuzu



34%
FRUIT EN
PURÉE



15%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



NON
SURGELABLE



240%
TAUX DE
FOISONNEMENT



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Yuzu Citrus Junos

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Purée pas ou peu chauffée ,
Réalisation facile et rapide