

Chantilly fruttata al Cocco

Descrizione

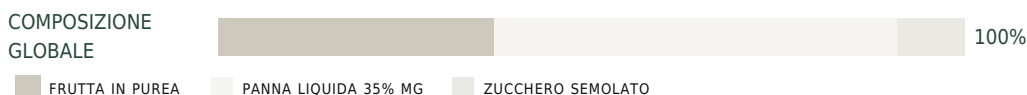
Una variante della classica chantilly, adatta alle stesse applicazioni. Creare dei bignè di chantilly alla frutta, rifinire delle coppe di gelato... Questa soluzione permette di ridurre significativamente la quantità di materia grassa sostituendo il 40% di panna 35% MG con la frutta. Il volume è leggermente inferiore rispetto alla tradizionale panna chantilly.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Decorazioni
- Dolci al piatto
- Entremets, torte e dolcetti
- Gelateria
- Bicchierini

Composizione globale

FRUTTA IN PUREA	37%
PANNA LIQUIDA 35% MG	54%
ZUCCHERO SEMOLATO	9%



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	90 g	9%
Crema di cocco	370 g	37%
Panna liquida 35% MG	540 g	54%

Volume 290%

Procedimento

Mescolare lo zucchero con il crema di cocco a 4°C, quindi aggiungere la panna. Con uno sbattitore a frusta, montare il composto a velocità media, fino ad ottenere una consistenza che può essere lavorata con la tasca.

Chantilly fruttata al Cocco



37%
FRUTTA IN
PUREA



9%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Panna liquida 35% MG, Crema di cocco, Zucchero semolato



NON
CONGELABILE



290%
VOLUME



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Cocco

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

PUNTI DI FORZA

Purea non scaldata o poco scaldata ,

Preparazione facile e veloce