

## Chantilly fruttata al fragola Mara

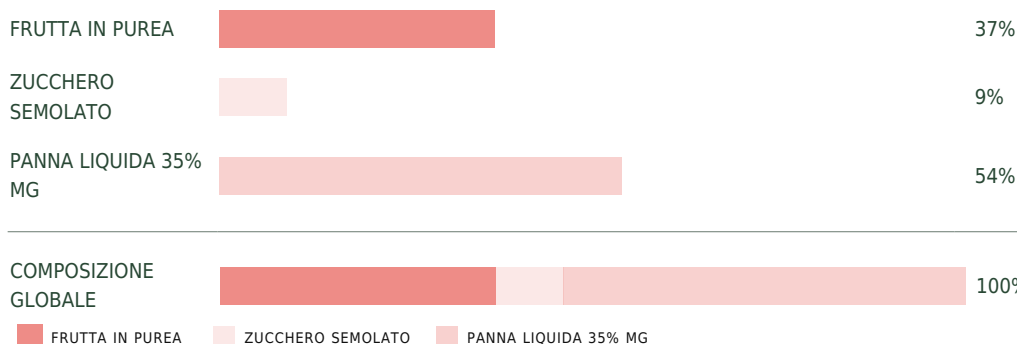
### Descrizione

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



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	90 g	9%
Fragola Mara in purea	370 g	37%
Panna liquida 35% MG	540 g	54%

Volume 225%

### Procedimento

Mescolare lo zucchero con il fragola in purea 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.

### Trucco

Eliminate o diminuite la quantità di zucchero per ottenere una panna montata alla frutta da incorporare alle vostre preparazioni (ad esempio, nelle mousse intense).

### Chantilly fruttata al fragola Mara



37%  
FRUTTA IN  
PUREA



9%  
ZUCCHERO  
AGGIUNTO

#### Ingredienti

Panna liquida 35% MG, Fragola Mara in purea, Zucchero semolato



NON  
CONGELABILE



225%  
VOLUME



**FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA**  
Fragola Mara des Bois

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Da frigo

**CONSUMO**  
Da asporto ,  
Sul posto

**PUNTI DI FORZA**  
Purea non scaldata o poco scaldata ,  
Preparazione facile e veloce