

Chantilly fruttata al Calamandino

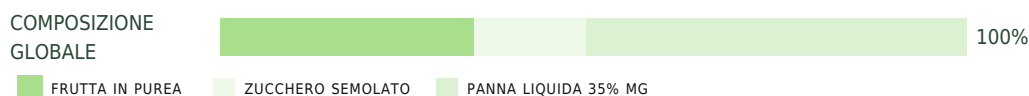
Descrizione

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
- Gelateria
- Bicchierini

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	150 g	15%
Calamondino in purea	340 g	34%
Panna liquida 35% MG	510 g	51%

Volume **240%**

Procedimento

Mescolare lo zucchero con il Calamondino 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 Calamandino



34%
FRUTTA IN
PUREA



15%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Panna liquida 35% MG, Calamondino in purea, Zucchero semolato



NON
CONGELABILE



240%
VOLUME



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Calamondino Ben Tre

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Purea non scaldata o poco scaldata ,
Preparazione facile e veloce