adamance
fruits du bon sens

Chantilly fruttata al lampone

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

Chantilly fruttata al lampone

37% FRUTTA IN PUREA

9% ZUCCHERO AGGIUNTO

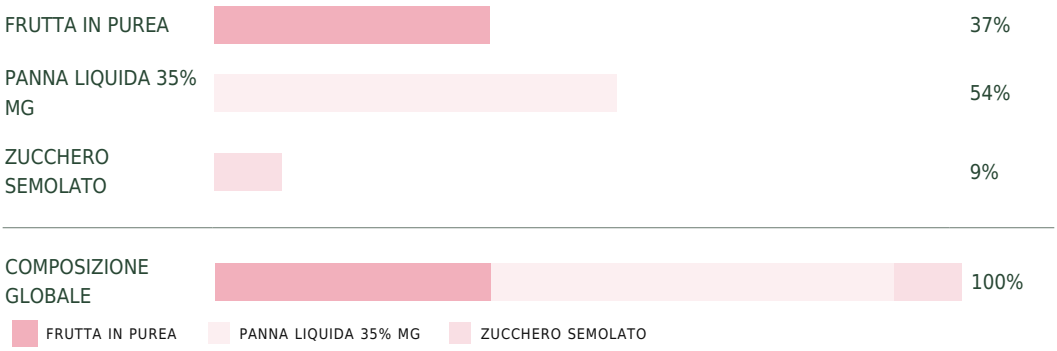
Ingredienti

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

NON CONGELABILE

175% VOLUME

Composizione globale



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

Volume 175%

Procedimento

Mescolare lo zucchero con il lampone 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).

FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Lamponi Meeker

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

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