

Chantilly fruttata al yuzu

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%
Yuzu in purea	340 g	34%
Panna liquida 35% MG	510 g	51%

Volume 240%

Procedimento

Mescolare lo zucchero con il yuzu 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).

Togliere lo zucchero e fare una panna montata che valorizzerà i vostri antipasti di pesce (tartara, ceviche, ecc.).

Chantilly fruttata al yuzu



34%
FRUTTA IN
PUREA



15%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

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



NON
CONGELABILE



240%
VOLUME



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Yuzu Citrus Junos

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

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