

adamance

fruits du bon sens

Chantilly fruttata al frutto della passione

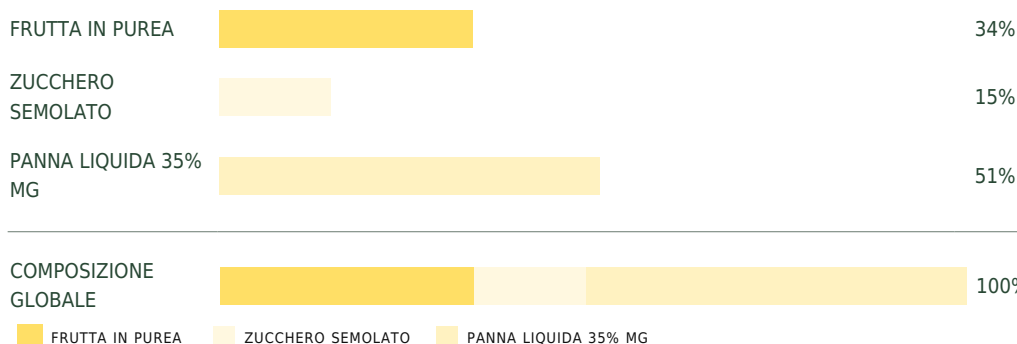
Descrizione

Una variante della classica chantilly, adatta alle stesse applicazioni. Creare dei bigné 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



Chantilly fruttata al frutto della passione



34%
FRUTTA IN
PUREA



15%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Panna liquida 35% MG, Frutto della passione in purea, Zucchero semolato



NON
CONGELABILE

240%

VOLUME

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

Volume 240%

Procedimento

Mescolare lo zucchero con il frutto della passione 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

Frutto della passione

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

PUNTI DI FORZA

Purea non scaldata o poco scaldata ,

Preparazione facile e veloce