adamance
fruits du bon sens

Chantilly fruttata alla Pera

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

Chantilly fruttata alla Pera

37% FRUTTA IN PUREA

9% ZUCCHERO AGGIUNTO

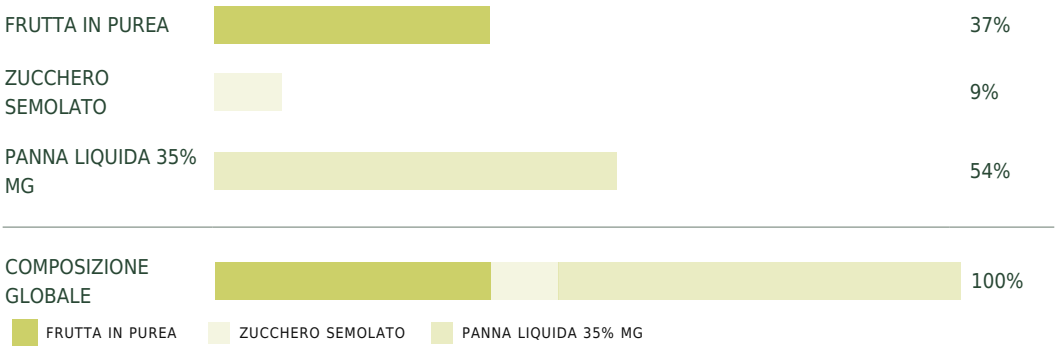
Ingredienti

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

NON CONGELABILE

240% VOLUME

Composizione globale



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

Volume 240%

Procedimento

Mescolare lo zucchero con la pera 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

Supprimez ou diminuez le sucre pour réaliser des crèmes fouettées fruitées à incorporer dans vos préparations (comme dans les mousses intenses par exemple).



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Pera Williams verde

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

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