

## Chantilly fruttata alla Pera

### Descrizione

Una variante della classica chantilly, adatta alle stesse applicazioni.

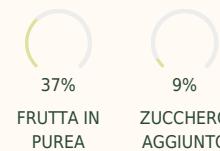
Creare dei bignè di chantilly alla frutta, rifinire delle coppe di gelato... Questa soluzione permette di ridurre significativamente la quantità di materia grassa sostituendo il 40% di panna 35% MG con la frutta.

Il volume è leggermente inferiore rispetto alla tradizionale panna chantilly.

### Ambiti di applicazione suggeriti

- Decorazioni
- Dolci al piatto
- Gelateria
- Bicchierini

### Chantilly fruttata alla Pera

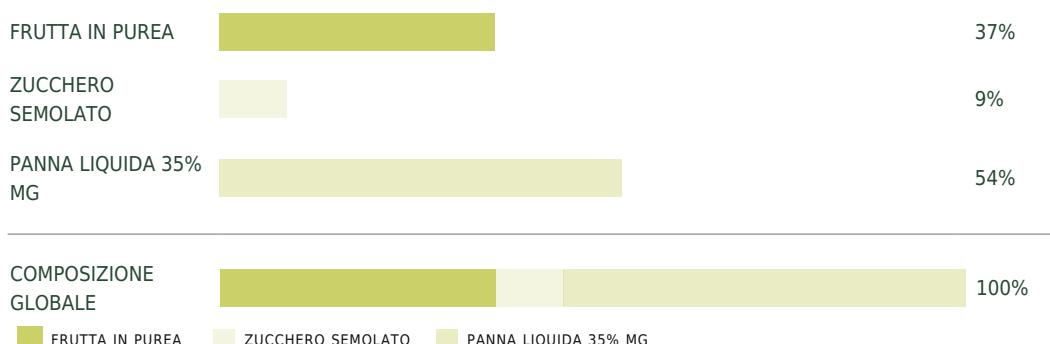


### Ingredienti

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



### 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