



Trucs et astuces !!



Pour répondre aux questions que l'on se pose

REALISATION

- On commence par acheter une crème à fouetter au minimum à 30% de MG.
- On la met frais de même que le bol et le fouet avant la réalisation 30 minutes
- Lors de la réalisation, on commence à fouetter lentement puis on augmente la vitesse progressivement pendant 7/10 minutes.
- Dès la formation de pics, on arrête le robot sous peine de voir la crème devenir granuleuse
- On monte une crème fouettée en petite quantité (une brique)
- Pour stabiliser la crème, on ajoute soit un sachet stabilisateur, soit une cuillère à soupe de lait écrémé en poudre ou de sucre glace
- On met la crème dans un récipient fermé et on la conserve au frais pas plus de $\frac{2}{3}$ jours.



TRUCS ET ASTUCES

N°7

COMMENT REUSSIR ET CONSERVER UNE CREME FOUETTEE ET CHANTILLY

DIFFERENCE ENTRE CREME FOUETTEE ET CHANTILLY

La crème Chantilly est une crème fouettée sucrée et souvent vanillée.

LES CONDITIONS A RESPECTER

Matière grasse élevée
Le froid pour la crème et les ustensiles
Fouetter début lent et progressif
Arrêt dès formation des pics
Réalisation en petite quantité

STABILISATION CONSERVATION

Stabilisateur, ou lait écrémé en poudre, ou sucre glace
Conservation en boîte hermétique au frais

FOUET ELECTRIQUE ET MANUEL

Respect des conditions au robot et pencher le saladier pour incorporer air
Manuel : Très difficile car demande beaucoup d'effort musculaire

LE PETIT TRUC EN PLUS

Choisir en crème, une crème à fouetter au MASCARPONE, elle monte plus facilement et est délicieuse !