

Crème chantilly

Unsweetened é chicoteado creme e doce se torna Chantilly creme.



Chantilly - Receita publicada em 07/12/2011.

O creme batido é essencial para a preparação de muitos sobremesas, tais como espumas.

Ele também é o clássico panquecas de acompanhamento, waffles, gelados ou outras guloseimas!

progressão



1. Coloque o creme frio bem em um cul-de-poule ou tamanho tigela de vidro adaptados.



2. Bata com uma batedeira.



3. O principal objetivo é incorporar ar com um movimento de rotação.



4. Quando o creme engrossar.



5. Aperte com açúcar de confeiteiro (para chantilly).



6. batida até que a consistência certa.

Preste atenção à cor.

Destaques amarelos significa que o creme em manteiga!



7. As máquinas também produzem excelentes cremes montados (musgos - emulsões) sem esforços!

Concluir

Grátis com você, então para adicionar sabores ou corantes.

Note que chantilly 1 dl foisonnera a menos que 2 ou 3 dl dl (questão metafísica, físico ideológica ...).

Receita no: Chantilly sobremesas creme creme mousse

<http://chefsimon.lemonde.fr/recettes/creme-chantilly--6>

São Paulo, SP, 31 Outubro de 2015

Mkmouse