

Comment réussir sa chantilly ?

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. : Crème liquide à 35% de matière grasse Sucre glace Optionnel : arôme de votre choix La crème liquide doit être réfrigérée et vraiment bien froide au moment de la monter ; si vous lisez cet article en plein été dans une cuisine à 32°C, n'hésitez pas à la placer quelques minutes au congélateur avant de la fouetter, accompagnée si possible du fouet et du récipient qui vont servir à la monter.
2. Je conseille d'utiliser de la crème à 35% de matière grasse pour le meilleur résultat possible, une crème à 30% ne se tiendra pas aussi bien, ne deviendra pas aussi ferme, et la chantilly se conservera moins longtemps une fois montée.
3. U) ou parfois en petites bouteilles au rayon frais de certains supermarchés.
4. Si vous ne trouvez pas de crème à 35%, vous pouvez ajouter 10% du poids de la crème en mascarpone pour avoir une meilleure tenue.
5. Le sucre glace se fondra mieux que du sucre semoule dans la chantilly ; au niveau des quantités, je compte généralement 10% du poids de la crème en sucre, donc de sucre pour de crème, de sucre, pour de crème, etc.
6. A vous d'ajuster les quantités si vous aimez la chantilly très sucrée ou pas.
7. Les arômes : extrait de vanille, grains de vanille, extrait de café, copeaux de chocolat, purées de fruits secs (noisette ou pistache par exemple), fleur d'oranger, amande amère... il y a beaucoup de possibilités pour parfumer une chantilly, mais c'est déjà très bon nature Passons à la recette : Fouettez la crème froide à petite vitesse jusqu'à ce qu'elle commence à mousser.
8. Ajoutez ensuite le sucre et l'arôme de votre choix si vous en mettez et fouettez encore à petite vitesse jusqu'à obtenir la texture souhaitée J'aime la chantilly assez ferme, donc je la fouette assez longtemps, mais attention à ne pas la faire trancher (trancher signifie que le gras se sépare de l'eau) car dans ce cas, impossible d'obtenir une chantilly, vous n'aurez plus qu'à continuer de fouetter pour obtenir du beurre.
9. Bien sûr, quand je dis que j'aime la chantilly assez ferme, je parle d'une chantilly à déguster telle quelle.
10. Pour la pocher sur un gâteau/une tarte, il est préférable de garder une texture légèrement plus souple, et encore plus souple si la crème fouettée est à mélanger avec une crème pâtissière pour faire une crème diplomate, ou du chocolat pour faire une mousse par exemple.
11. Dans ce cas-là, une chantilly trop ferme va être plus difficile à mélanger à l'autre préparation, et donc il faudrait plus mélanger et « écraser » les bulles d'air contenues dans la chantilly pour obtenir une préparation homogène, ce qui serait contre-productif.
12. Dernier détail, comme vous le voyez sur les photos, j'ai utilisé un fouet à main pour monter ma chantilly ; vous pouvez aussi utiliser un robot pâtissier bien sûr, ou pour les plus courageux d'entre vous, la monter à la main avec un fouet, dans ce cas-là la préparation risque d'être plus longue Et voilà, vous savez tout pour vous régaler avec une chantilly maison !