

¿Cómo lograr la crema chantilly?

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Una de las preguntas que surge regularmente cuando hablamos de lo básico de la pastelería es cómo lograr una buena chantilly.
2. ¿Natural o perfumada, más firme o más cremosa, más o menos dulce.
3. te doy todos mis consejos en este artículo para que la logres perfectamente.
4. Comencemos hablando de los ingredientes: Crema líquida al 35% de materia grasa Azúcar glas Opcional: aroma de tu elección La crema líquida debe estar refrigerada y realmente bien fría en el momento de batirla; si estás leyendo este artículo en pleno verano en una cocina a 32°C, no dudes en colocarla unos minutos en el congelador antes de batirla, acompañada si es posible del batidor y del recipiente que van a usarse para batirla.
5. Recomiendo usar crema al 35% de materia grasa para obtener el mejor resultado posible, una crema al 30% no se sostendrá tan bien, no se volverá tan firme y la chantilly se conservará menos tiempo una vez montada.
6. U) o a veces en pequeñas botellas en el refrigerador de algunos supermercados.
7. Si no encuentras crema al 35%, puedes añadir 10% del peso de la crema en mascarpone para tener una mejor consistencia.
8. El azúcar glas se fundirá mejor que el azúcar granulada en la chantilly; en cuanto a las cantidades, generalmente cuento con el 10% del peso de la crema en azúcar, es decir, de azúcar para de crema, de azúcar para de crema, etc.
9. Puedes ajustar las cantidades si te gusta la chantilly muy dulce o no.
10. Los aromas: extracto de vainilla, granos de vainilla, extracto de café, virutas de chocolate, purés de frutos secos (avellana o pistacho por ejemplo), agua de azahar, almendra amarga... hay muchas posibilidades para perfumar una chantilly, pero ya es muy buena natural Pasemos a la receta: Bate la crema fría a baja velocidad hasta que comience a espumar.
11. Añade luego el azúcar y el aroma de tu elección si lo vas a poner y bate de nuevo a baja velocidad hasta obtener la textura deseada Me gusta la chantilly bastante firme, así que la bato bastante tiempo, pero cuidado de no hacer que se corte (cortar significa que la grasa se separa del agua) porque en este caso, es imposible obtener una chantilly, solo te quedará seguir batiendo para obtener mantequilla.
12. Por supuesto, cuando digo que me gusta la chantilly bastante firme, me refiero a una chantilly para disfrutar tal cual.
13. Para enmoldar en un pastel/tarta, es preferible mantener una textura ligeramente más suave, e incluso más suave si la crema batida se va a mezclar con una crema pastelera para hacer una crema diplomática, o con chocolate para hacer una mousse por ejemplo.
14. En este caso, una chantilly demasiado firme será más difícil de mezclar con la otra preparación, y por lo tanto habría que mezclar más y "aplastar" las burbujas de aire contenidas en la chantilly para obtener una preparación homogénea, lo que sería contraproducente.
15. Último detalle, como ves en las fotos, he usado un batidor de mano para montar mi chantilly; también puedes usar un robot de pastelería por supuesto, o para los más valientes de ustedes, montarla a mano con un batidor, en ese caso la preparación puede ser más larga ¡Y ahí lo tienes, ya sabes todo para disfrutar con una chantilly casera!