

Come riuscire la sua chantilly?

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Una delle domande che emerge regolarmente quando si parla delle basi della pasticceria è come riuscire a fare una chantilly perfetta?
2. Naturale o aromatizzata, più ferma o più cremosa, più o meno dolce.
3. vi do tutti i miei consigli in questo articolo per riuscirci perfettamente.
4. Iniziamo parlando degli ingredienti: Panna liquida al 35% di grassi Zucchero a velo Opzionale: aroma a scelta La panna liquida deve essere refrigerata e molto fredda al momento di montarla; se state leggendo questo articolo nel pieno dell'estate in una cucina a 32°C, non esitate a metterla qualche minuto nel congelatore prima di montarla, accompagnata possibilmente dal frullino e dal recipiente che serviranno per montarla.
5. Consiglio di usare panna al 35% di grassi per ottenere il miglior risultato possibile, una panna al 30% non reggerà altrettanto bene, non diventerà altrettanto ferma e la chantilly si conserverà meno a lungo una volta montata.
6. U) o a volte in piccole bottiglie nel reparto refrigerato di alcuni supermercati.
7. Se non trovate panna al 35%, potete aggiungere il 10% del peso della panna in mascarpone per ottenere una migliore consistenza.
8. Lo zucchero a velo si scioglie meglio dello zucchero semolato nella chantilly; per quanto riguarda le quantità, generalmente considero il 10% del peso della panna in zucchero, quindi di zucchero per di panna, di zucchero per di panna, ecc.
9. A voi aggiustare le quantità se preferite la chantilly più o meno dolce.
10. Gli aromi: estratto di vaniglia, semi di vaniglia, estratto di caffè, scaglie di cioccolato, puree di frutta secca (nocciola o pistacchio, per esempio), acqua di fiori d'arancio, mandorla amara.
11. ci sono molte possibilità per profumare una chantilly, ma è già molto buona al naturale Passiamo alla ricetta: Montate la panna fredda a bassa velocità fino a quando inizia a schiumare.
12. Aggiungete poi lo zucchero e l'aroma a scelta, se lo desiderate, e continuate a montare a bassa velocità fino a ottenere la consistenza desiderata Amo la chantilly piuttosto ferma, quindi la monto abbastanza a lungo, ma attenzione a non farla impazzire (impazzire significa che il grasso si separa dall'acqua) perché in quel caso è impossibile ottenere una chantilly, non vi resterà altro che continuare a montare per ottenere il burro.
13. Naturalmente, quando dico che amo la chantilly piuttosto ferma, mi riferisco a una chantilly da gustare così com'è.
14. Per usarla con una sac a poche su una torta o una crostata, è preferibile mantenere una consistenza leggermente più morbida, e ancora più morbida se la crema montata va mescolata con una crema pasticcera per fare una crema diplomatica, o con il cioccolato per fare una mousse, per esempio.
15. In tal caso, una chantilly troppo ferma sarà più difficile da mescolare con l'altra preparazione, e quindi sarà necessario mescolare di più e "schiacciare" le bolle d'aria contenute nella chantilly per ottenere una preparazione omogenea, ciò che sarebbe controproducente.
16. Ultimo dettaglio, come vedete nelle foto, ho utilizzato una frusta a mano per montare la mia chantilly; potete usare anche un robot da cucina, naturalmente, o per i più coraggiosi di voi, montarla a mano con una frusta, in questo caso la preparazione potrebbe essere più lunga Ed ecco, sapete tutto per deliziarvi con una chantilly fatta in casa!