

Jak zrobić twardy krem chantilly?

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Jednym z pytań, które regularnie pojawiają się, gdy mówimy o podstawach cukiernictwa, jest jak zrobić idealny bit śmietany?
2. naturalny lub aromatyzowany, bardziej sztywny lub bardziej kremowy, mniej lub bardziej słodki.
3. W tym artykule podaję wszystkie moje porady, jak go zrobić perfekcyjnie.
4. Zaczniemy od składników: śmietana kremówka 35% tłuszczu Cukier puder Opcjonalnie: aromat według uznania śmietana musi być schłodzona i naprawdę zimna przed ubijaniem; jeśli li czytasz ten artykuł rano w kuchni o temperaturze 32°C, nie wahaj się umieścić jej na kilka minut w zamrażarce przed ubijaniem, najlepiej razem z trzepaczką i naczyniem, które będzie używane do ubijania.
5. Polecam używać śmietany 35% tłuszczu dla najlepszego możliwego rezultatu, śmietana 30% nie utrzyma się tak dobrze, nie będzie tak sztywna, a bita śmietana będzie się trudniej utrzymywać po ubiciu.
6. Można ją znaleźć w niektórych sklepach w opakowaniach 1l (Grand Frais, sklepy U) lub czasami w małych butelkach w lodówkach w niektórych supermarketach.
7. Jeśli nie znajdziesz śmietany 35%, możesz dodać 10% masy śmietany w mascarpone, aby zwiększyć trwałość.
8. Cukier puder lepiej się rozpuści niż cukier kryształ w bitym śmietanie; jeśli chodzi o ilość, zazwyczaj liczę 10% masy śmietany jako cukru, więc cukru na śmietanę, cukru na śmietanę, itd.
9. Możesz dostosować ilość cukru, jeśli lubisz bardzo słodki bit śmietany lub mniej.
10. Aromaty: ekstrakt waniliowy, ziarna wanilii, ekstrakt kawowy, wiórki czekoladowe, puree z orzechów (na przykład laskowe lub pistacjowe), kwiat pomarańczy, gorzka migdałka.
11. Istnieje wiele możliwości, aby wzbogacić smak bitego śmietany, ale sama naturalna jest bardzo smaczna. Przejdźmy do przepisu: Ubijaj zimną śmietanę na niskiej prędkości, a następnie się spienia.
12. Dodaj następnie cukier i aromat, jeśli go dodasz, i ubijaj dalej na niskiej prędkości, a uzyskasz pożądaną konsystencję. Lubię bitą śmietanę dość sztywną, więc ubijam ją dość długo, ale uważaj, aby nie zważyła się (zważyła się, gdy tłuszcz oddzieli się od wody), bo w tym przypadku niemożliwe jest uzyskanie bitego śmietany, pozostaje tylko ubijać dalej, aby uzyskać masę.
13. Oczywiście, gdy mówi się, że lubi się bitą śmietanę dość sztywną, mam na myśli bitą śmietanę do jedzenia tak, jaka jest.
14. Do dekoracji ciasta / tarty lepiej zachować nieco bardziej płynną konsystencję, a jeszcze bardziej płynną, jeśli ubita śmietana ma być zmieszana z kremem cukierniczym, aby zrobić krem dyplomatyczny lub z czekoladą, aby zrobić masę, na przykład.
15. W takim przypadku zbyt sztywna bita śmietana będzie trudniejsza do zmieszania z innymi mieszankami, więc trzeba będzie więcej mieszać, „zgnieć” powietrze zawarte w śmietanie, aby uzyskać jednolitą mieszankę, co byłoby sprzeczne z celem.
16. Ostatni szczegół, jak widać na zdjęciach, używam ręcznej trzepaczki do ubijania mojego bitego śmietany; oczywiście można równie dobrze użyć planetarnego lub dla najodważniejszych z Was, użyć ręcznej przy pomocy trzepaczki, w takim przypadku przygotowanie może zająć więcej czasu. Wszystko, co powinieneś wiedzieć, aby cieszyć się domowym bitym śmietanem!