

# Como fazer chantilly perfeito?

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

## Préparation

1. Uma das perguntas que aparecem regularmente quando se fala dos básicos da confeitaria é como fazer chantilly corretamente?
2. natural ou aromatizado, mais firme ou mais cremoso, mais ou menos doce.
3. eu dou todas as minhas dicas neste artigo para acertar perfeitamente.
4. Vamos falar de ingredientes: Creme de leite fresco com 35% de gordura Açúcar de confeitaria Opcional: aroma de sua escolha O creme de leite deve ser refrigerado e estar bem frio na hora de bater; se você estiver lendo este artigo no auge do verão em uma cozinha a 32°C, não hesite em colocá-lo alguns minutos no congelador antes de bater, junto com o batedor e o recipiente que serão usados para bater.
5. Eu recomendo usar creme de leite com 35% de gordura para o melhor resultado possível, um creme com 30% não se sustentará tão bem, não ficará tão firme, e o chantilly terá uma durabilidade menor depois de batido.
6. U) ou às vezes em pequenas garrafas na seção refrigerada de alguns supermercados.
7. Se você não encontrar creme de leite com 35%, pode adicionar 10% do peso do creme em mascarpone para uma melhor textura.
8. O açúcar de confeitaria se dissolve melhor que o açúcar granulado no chantilly; em termos de quantidades, geralmente calculo 10% do peso do creme em açúcar, então de açúcar para de creme, de açúcar para de creme, etc.
9. Fica a seu critério ajustar as quantidades caso goste do chantilly mais doce ou não.
10. Os aromas: extrato de baunilha, grãos de baunilha, extrato de café, raspas de chocolate, purê de frutas secas (avelã ou pistache, por exemplo), água de flor de laranjeira, amêndoa amarga.
11. há muitas possibilidades para aromatizar um chantilly, mas já é muito bom ao natural Vamos para a receita: Comece a bater o creme frio em baixa velocidade até que comece a espumar.
12. Adicione então o açúcar e o aroma de sua escolha, se estiver usando, e continue batendo em baixa velocidade até obter a textura desejada Eu gosto do chantilly bem firme, então bato ele por bastante tempo, mas tome cuidado para não deixá-lo talhar (talhar significa que a gordura se separa da água) pois nesse caso, será impossível obter um chantilly, o máximo que conseguirá é manteiga.
13. Claro, quando digo que gosto do chantilly bem firme, me refiro a um chantilly para degustar como está.
14. Para aplicar em um bolo/uma torta, é preferível manter uma textura ligeiramente mais suave, e ainda mais suave se o creme batido for misturado com creme de confeitaria para fazer um creme diplomata, ou chocolate para fazer uma mousse, por exemplo.
15. Nesse caso, um chantilly muito firme será mais difícil de misturar com a outra preparação, o que demandaria mais mistura e "esmagaria" as bolhas de ar contidas no chantilly para obter uma preparação homogênea, o que seria contraproducente.
16. Último detalhe, como você pode ver nas fotos, usei um batedor manual para fazer meu chantilly; você também pode usar uma batedeira claro, ou para os mais corajosos, bater à mão com um batedor, nesse caso a preparação pode demorar mais E pronto, agora você sabe tudo para se deliciar com um chantilly caseiro!