



La chantilly



La crème des grands gourmands , a été inventée en Italie en 1540, et elle se nommait " Nuage de lait".

C'est vers le XVIII^e siècle qu'elle prend le nom de "Chantilly" lors d'un grand festin dans le village de Chantilly.

Attention : Ne pas confondre crème fouettée et Chantilly

La crème fouettée est juste montée , la crème Chantilly est montée et additionnée de sucre.

<p><u>Ingrédients :</u> +/- 500 gr de crème finie 1/2 l ou 500 gr de crème fraîche à 40% 75 gr de sucre impalpable (glace)</p>	<p><u>Elle peut être aromatisée.</u></p> <p>Vanille : 1 gousse de vanille grattée pour récupérer les graines ajoutées au début à la crème.</p> <p>Pralinée : 30 gr de praliné ajouté à la crème.</p> <p>Pistache : 10 gr de pâte de pistache ajoutée à la crème.</p> <p>Au cacao : 20 gr de poudre de cacao (pas du Nesquik) incorporée au sucre impalpable.</p>
---	---

Préparation :

Versez la crème bien froide dans le bol du robot ou récipient assez haut pour votre batteur électrique.

Fouettez-la à vitesse basse au départ.

Ajoutez le sucre impalpable .

Augmentez progressivement (ça évitera de repeindre votre cuisine).

Fouettez juste assez pour que la crème soit entièrement montée.

Elle aura un aspect mat à la finition et se tiendra parfaitement lorsque vous tracé une ligne avec votre doigt.

Utilisation directe ou à remettre au frigo dans les plus brefs délais.

Conseil – infos :

Le point délicat est sans conteste :

De ne pas battre trop sinon , vous vous dirigerez vers du bon beurre !

Filmer au contact évite que votre crème ne sèche où mettre en boîte hermétique s'il vous en reste par exemple.

Le minimum de sucre impalpable requit est de 100 gr pour 1 l

Il est impératif d'avoir une crème avec un minimum de 35% de matière grasse pour réussir une chantilly.