

Crème chantilly

Ingrédients :

½ litre de crème fraîche entière UHT
60 grammes de sucre glace tamisé
2 ou 3 gouttes de vanille liquide

Facultatif : Si vous voulez préparer votre crème chantilly à l'avance pour décorer un gâteau il y a la possibilité d'ajouter au sucre pour la quantité de crème ci-dessus :
2 sachets de Chantifix Vahiné pour que la crème soit plus onctueuse et ferme.
Un sachet pèse 6,5 g et que la boîte en contient 3.

Il est préférable de monter la chantilly avec un batteur électrique.

Ustensiles : Tous les ustensiles employés doivent être mis au frigo 1 heure avant le montage :
1 saladier ou le bol du batteur, 1 fouet, 1 poche avec 1 douille cannulée.

La crème fraîche doit être à une température entre 4 et 6°C.

(***Le secret pour réussir le montage de la crème chantilly, c'est le froid***).

Processus de réalisation

Mettre la crème fraîche + la vanille dans le bol du batteur et monter la crème en vitesse moyenne jusqu'à ce que la crème fraîche épaississe.

A ce moment là, arrêter et ajouter le sucre + le fixe crème mélangé au sucre(facultatif) en petite vitesse.

Quand le sucre est bien mélangé, mettre le batteur quelques minutes en grande vitesse, jusqu'à ce que la crème double de volume et devienne ferme.

(Le fouet doit laisser des traces nettes sur la crème). **Arrêter.**

Attention ! Ne pas battre la crème au-delà de la consistance recherchée ,car cela risque de se transformer en beurre.

Utiliser aussitôt après le montage ou mettre la chantilly au frigo à + 5°C si vous ne devez pas l'utiliser immédiatement.

A sa sorti du frigo si elle est un peu retombée, la battre une minute avec un fouet à main.(Cela s'appelle le serrage).

Conservation : La crème chantilly ne doit pas être consommée au-delà de **24 heures** après sa réalisation, par contre elle se congèle très bien sur les gâteaux.