



Chantilly Brésilienne aux Fruits (fourrage)

INGRÉDIENTS

*Pour fourrer un gâteau de 15cm de diamètre
et 10cm de hauteur*

- 200 g de crème végétale à fouetter (Chanty Déco)
- 20 g de lait en poudre
- 50 g de sucre glace
- 150-225 g de coulis de framboise (ou autre fruit)

CONSERVATION

Température ambiante: 2 heures

Réfrigérateur: 4 jours

Congélateur: 3 mois

PRÉPARATION

1. Fouettez la crème végétale seule jusqu'à la consistance d'une crème fouettée (Kitchenaid vit.6).
2. Ajoutez le lait en poudre et le sucre glace, puis mélangez à vitesse minimum pour l'incorporer.

Augmentez ensuite progressivement la vitesse et fouettez à vitesse élevée jusqu'au moment du 'trou' (Kitchenaid vit.8).

3. Ajoutez le coulis de framboise et mélangez à la feuille (vit. 2-4) jusqu'à obtenir une chantilly lisse et soyeuse. Si la chantilly reste ferme, ajoutez plus de coulis pour l'hydrater.

ATTENTION:

Si vous utilisez une autre marque de crème végétale à fouetter, ajoutez le coulis de fruit cuillère par cuillère et mélangez à la maryse pour ne pas trop assouplir la crème.