

LA CRÈME CHANTILLY

Crème fraîche fouettée et sucrée

Ingrédients pour 1 L de crème					Technique de réalisation
	Unités	Quantité	P.U	P.T.	
– Crème fleurette ou crème liquide	L	1			1. Mettre en place le poste de travail et vérifier sa propreté. <ul style="list-style-type: none"> • Peser, mesurer, contrôler les denrées. • Utiliser de la crème très froide (maintenue en enceinte réfrigérée depuis plusieurs heures). • Réfrigérer la calotte en la plaçant durant quelques minutes dans un congélateur, ou monter la crème Chantilly sur de la glace pillée. 2. Verser la crème fleurette ou la crème liquide réfrigérée dans une grande calotte ou dans un bassin semi-sphérique en acier inoxydable. <ul style="list-style-type: none"> • Placer la calotte dans une autre plus grande et contenant de la glace pillée. 3. Ajouter l'extrait de vanille liquide 4. Ajouter le sucre semoule <ul style="list-style-type: none"> • Si l'on utilise du sucre semoule, il doit être ajouté avant le montage afin qu'il puisse se dissoudre. • Si l'on utilise du sucre glace, il doit être ajouté après le foisonnement, juste avant le serrage. • Si l'on utilise une crème épaisse, dissoudre le sucre semoule dans le lait, puis ajouter la crème. 5. Monter la crème Chantilly <ul style="list-style-type: none"> • Battre régulièrement la crème à l'aide d'un fouet souple et bien pommé. • Pencher légèrement la calotte afin de soulever et d'aérer l'intégralité de la crème à chaque coup de fouet. • La crème peut être montée à l'aide d'un batteur-mélangeur ou d'un aéro-batteur à Chantilly. • Fouetter doucement au début pour éviter les risques de projection, puis accélérer au fur et à mesure que la crème épaisse. • Arrêter de battre la crème dès qu'elle atteint une consistance suffisante pour tenir dans les branches du fouet. • Elle doit avoir doublé de volume au minimum, sa couleur est encore brillante et sa texture lisse. • Si la crème n' a pas été sucrée avec du sucre semoule, ajouter le sucre glace tamisé.
– Sucre semoule ou	g	150			
– Sucre glace	g	150			
– Vanille liquide		PM			
ou					
– Crème double (épaisse)	L	1			
– Lait	dl	10 à 20			
– Sucre semoule ou	g	150			
– Sucre glace	g	150			
– Vanille liquide		PM			

					<p>6. Serrer et terminer la crème</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incorporer le sucre glace tamisé sans fouetter, tourner énergiquement la crème avec le fouet. • Au-delà de cette consistance, la crème devient mate, jaunâtre et grumeleuse, elle se transforme en beurre, surtout lorsqu'elle a été réalisée avec de la crème double. <p>7. Corner les bords de la calotte</p> <p>8. Utiliser immédiatement, ou réserver en enceinte réfrigérée</p>
--	--	--	--	--	--

Recommandations

- Utiliser du matériel propre, de préférence en acier inoxydable.
- Utiliser de la crème fleurette très froide, sinon la monter sur un lit de glace.
- Sucre la crème en fin de réalisation avec du sucre glace. Le sucre semoule, en revanche, doit être ajouté avant le montage car il retarde le foisonnement.
- Utiliser de préférence de l'extrait de vanille liquide. A vanille en gousse est meilleure certes, mais elle laisse des points noirs dans la crème qui semble alors anormale pour les consommateurs non avertis.
- Monter la crème Chantilly au moment le plus proche de son utilisation, puis la réserver à couvert (parfaitement cornée) en enceinte réfrigérée. Si elle relâche légèrement, la resserrer en lui donnant quelques coups de fouet rapides en tournant.