

# Crema chantilly de frutas



## Toofruit® Fresa

Nº 1547

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería

### Metodo con un sifón

Agua: 350 g  
Nata 35%: 400 g

Azúcar glas: 75 g  
Toofruit® Fresa: 75 g

Poner la cuva del sifón en el congelador durante 5 minutos.

Mezclar el agua y el Toofruit® Fresa, luego añadir la nata líquida fría y mezclar ligeramente.

Verter en el sifón frío y añadir el azúcar glas. Cerrar el sifón y agitar bien.

Añadir un cartucho de gas y agitar bien otra vez (si la consistencia no es suficientemente firme, agitar otra vez).

### Metodo con una batidora

Agua: 240 g  
Nata 35%: 510 g

Azúcar glas: 75 g  
Toofruit® Fresa: 75 g

Poner la cuba de la batidora en el congelador durante 5 minutos.

Mezclar el agua y el Toofruit® Fresa, luego añadir la nata líquida fría y el azúcar glas.

Mezclar ligeramente.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.  
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

*Philibert*  
savours

LA REFERENCIA DE LA MASA  
MADRE FRANCESA DESDE 1984