

Chantilly fruitée



Toofruit® Fraise

N° 1547

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

Méthode au siphon

Eau : 350 g
Crème fraîche 35% : 400 g

Sucre glace : 75 g
Toofruit® Fraise : 75 g

Mettre la cuve du siphon au congélateur pendant 5 min.

Mélanger l'eau et le Toofruit® Fraise puis ajouter la crème fraîche froide et mélanger légèrement.

Verser dans le siphon bien froid et ajouter le sucre glace. Fermer le siphon et bien secouer.

Ajouter une cartouche de gaz et bien secouer (si la consistance n'est pas assez ferme, secouer de nouveau).

Méthode au batteur

Eau : 240 g
Crème fraîche 35% : 510 g

Sucre glace : 75 g
Toofruit® Fraise : 75 g

Placer la cuve du batteur au congélateur pendant 5 min.

Mélanger l'eau et le Toofruit® Fraise puis ajouter la crème fraîche froide et le sucre glace. Mélanger légèrement.

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984