

CRÈME CHANTILLY : LA RECETTE !



COMMENT FAIRE UNE CRÈME CHANTILLY INRATABLE ?

Tout le monde adore la **crème chantilly** ! Avec des **fruits**, sur un **gâteau** ou dans un **milkshake**, c'est toujours une bonne idée d'en proposer.

Il est pourtant très difficile d'en faire une **parfaite**. Grâce à cette **recette inratable**, tout le monde se régaler !

INGRÉDIENTS POUR FAIRE DE LA CRÈME CHANTILLY :

20 cl de crème fraîche liquide 30% de matières grasses minimum (la mettre au réfrigérateur la veille)

2 cs de sucre glace

Un robot (le bol et le batteur doivent être placés au congélateur 15 minutes avant de commencer)

LES ÉTAPES DE LA RECETTE DE LA CRÈME CHANTILLY :

1. Versez la crème liquide dans le bol une fois sorti du congélateur.
2. Mettre le robot à la 3ème vitesse, il faudra alors changer de vitesse toutes les 30 secondes.
3. Après 30 secondes, montez le robot en vitesse 4.
4. Puis à la vitesse 5. (1min)
5. Passez à la vitesse 6 et ajoutez le sucre. (1m30)
6. Passez à la vitesse 7. (2min)
7. Passez à la vitesse 8. (2m30)
8. Lorsque vous arrivez à 3 minutes, montez à la vitesse 9 et continuez à battre une minute de plus.
9. Votre crème chantilly est prête !

A déguster avec : une salade de fraises.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €[Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr](https://teteamodeler.ouest-france.fr/cuisine/recette-cuisine-dessert/recette-mousses-cremes-flans/creme-chantilly.asp)