



LA CREME CHANTILLY

Montez 15cl de crème fleurette entière - 35% de matière grasse- à l'aide d'un fouet ou au robot en commençant à faible vitesse, augmentez la vitesse et incorporez en fin de parcours 1cs rase de sucre vanillé et 1cs rase de sucre glace.

Variantes

Vous pouvez aromatiser cette crème avec du Baileys, du café, des sirops divers, du jus d'orange, des zestes de citron, de la pâte de pistache, de marrons au gré de votre imagination.

Astuces et tours de main:

Il est préférable d'utiliser de la crème très froide

N'utilisez jamais de crème allégée

Cette crème sera meilleure réalisée au dernier moment. Pour plus de légèreté évitez de la monter trop ferme