



# CHANTILLY VANILLE



- **Le foisonnement = augmenter le volume d'une crème en y incorporant des bulles d'air**

- **Crème + ustensiles froids à 4°C**

**À Retenir**

- **Fouetter à vitesse moyenne À RETENIR et constante**



## IDÉAL POUR

Décors de gâteaux | Topping de fruits frais | Topping boissons chaudes | Garnissage de tartes

### LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Crème 35% Gastronomique**  
**Président Professionnel 1 L :**

**0.5 Kg**

- **Sucre**
- **Vanille**

**0.035 Kg**

**½ gousse**

### MATÉRIEL

- **Cul de poule ou calotte, placée au froid**
- **Fouet**
- **Batteur (fouet) facultatif**
- **Cuve de batteur placée au froid**
- **Poche à douille**
- **Douille**