DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chantilly cannella e vaniglia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **Chantilly cannella e vaniglia** è una raffinata variazione della tradizionale preparazione francese, dove la delicatezza lattiginosa della panna fresca incontra le note avvolgenti della bacca di vaniglia e il calore speziato della cannella. Questa crema spumosa e leggera è il tocco magico che serve per accompagnare una fetta di plumcake yogurt e arance o per arricchire una fumante torta di mele in tazza dell'ultimo minuto. È straordinaria se servita come soffice cupola sopra una tazza preparata con il goloso preparato cioccolata calda bianca e pistacchio. Se ami allestire buffet dolci curati nei minimi particolari, puoi usarla per accompagnare dei croccanti cookies alle noci e cannella fit, oppure per dare una nota di freschezza a un vassoio di crinkle cookies all'arancia

. Realizzare la Chantilly cannella e vaniglia richiede pochissimi minuti e nessun fornello acceso: con fruste ben fredde e la giusta proporzione di zuccheri e spezie, otterrai una consistenza ferma e spumosa pronta a impreziosire persino un rotolo.

Ingredienti per la Chantilly cannella e vaniglia

PANNA FRESCA LIQUIDA 500 ml

ZUCCHERO A VELO 50 gr

BACCELLO DI VANIGLIA 1

CANNELLA IN POLVERE ½ cucchiai da tè

Preparazione della Chantilly cannella e vaniglia

1. Riponi la ciotola e le fruste nel frigorifero per almeno 15-20 minuti prima di iniziare, così che tutto sia perfettamente freddo. Incidi il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza con un coltellino ed estrai i semini interni raschiandoli delicatamente.

2. Versa la panna fresca freddissima nella ciotola e unisci i semini di vaniglia. Inizia a montare la panna a velocità media utilizzando le fruste elettriche. Quando la panna inizia ad addensarsi leggermente, setaccia al suo interno lo zucchero a velo insieme alla cannella in polvere.

3. Continua a montare fino a quando la crema risulterà soda, spumosa e vellutata, prestando attenzione a non lavorarla troppo per evitare che monti eccessivamente. Trasferisci la crema Chantilly alla cannella e vaniglia in una sac-à-poche per decorare i tuoi dessert preferiti, oppure conservala in frigorifero coperta con pellicola a contatto fino al momento di servire.

Idee alternative

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; controlla soltanto che la cannella in polvere e lo zucchero a velo non contengano amidi contaminati.
Versione senza lattosio: utilizza panna fresca delattosata con almeno il 35% di grassi oppure una

panna vegetale di soia non zuccherata di alta qualità.
Versione light: monta metà dose di panna insieme a ricotta vaccina setacciata o yogurt greco colato, dolcificando con poche gocce di stevia o eritritolo a velo per ridurre i grassi senza perdere corposità.
L'idea vegetariana/vegana: utilizza la crema densa ricavata dalla parte solida del latte di cocco in lattina (lasciato una notte in frigo), montandola a neve con zucchero a velo, vaniglia e cannella.
L'idea WOW: aggiungi un cucchiaino di liquore all'amaretto o qualche goccia di estratto di fava tonka grattugiata: la complessità aromatica donerà alla crema una firma olfattiva indimenticabile.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: freddo assoluto! Metti la ciotola (meglio se in metallo o vetro) e le fruste elettriche in freezer per 15 minuti prima di iniziare, e assicurati che la panna sia freddissima di frigorifero. Setaccia sempre la cannella insieme allo zucchero a velo prima di incorporarla per distribuirla in modo omogeneo senza grumi.
Lo sfizio in più: prima di montare la panna, puoi lasciare in infusione a freddo una stecca di cannella spezzettata e i semi di vaniglia nella panna liquida per qualche ora in frigorifero, filtrandola poi prima di montare: il profumo sarà delicatissimo e il colore rimarrà chiarissimo.
L'idea per i bambini: riempi una sac-à-poche con beccuccio a stella e lascia che i più piccoli decorino coppe di frutta fresca, fette di torta o waffle caldi con soffici nuvole speziate.
Idea antispreco: non buttare il baccello di vaniglia dopo aver prelevato i semi! Inseriscilo in un barattolo con dello zucchero semolato: in poche settimane avrai uno zucchero vanigliato home made perfetto per le tue prossime preparazioni dolci.

Conservazione

La Chantilly cannella e vaniglia si conserva in frigorifero per un massimo di 24-36 ore, all'interno di un contenitore ermetico o in una ciotola coperta con pellicola a contatto per evitare che assorba gli odori del frigo. Se dovesse perdere un po' di volume, basterà rinvigorirla con pochi giri di frusta a mano prima di servirla.