

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema Chantilly

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI PER CUCINARE LA CREMA CHANTILLY

PANNA FRESCA 500 gr

ZUCCHERO A VELO 80 gr

BACCELLO DI VANIGLIA ½

La crema chantilly è una crema a base di panna montata e zucchero, perfetta per farcire dolci o per essere servita come dessert al cucchiaio. Leggera e deliziosa, si prepara in pochi minuti.

COME FARE LA CREMA CHANTILLY

- 1 Per preparare la crema Chantilly la prima cosa incidi la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza con un coltello, allarga delicatamente con le dita e preleva i semini interni con la punta di un cucchiaino.

Versa la panna fresca liquida in un contenitore, aggiungi i semini della vaniglia e mescola con le fruste a velocità minima per 2 secondi. Copri la ciotola con la pellicola trasparente e riponila in frigorifero per almeno due ore. **Questo passaggio può essere fatto anche la sera prima, lasciando riposare la panna tutta notte in frigorifero.** In questo modo la panna acquisterà un aroma più intenso di vaniglia.





- 2 Quando la panna sarà ben fredda e aromatizzata, basterà montarla con delle fruste elettriche impostata a media velocità. Quando la panna inizia a prendere consistenza aggiungi poco alla volta lo zucchero a velo. Continua a lavorare con le fruste fino a che tutto lo zucchero sarà incorporato e la panna risulterà ben montata.





3 Quando la crema chantilly è pronta, mettila in una sac a poche per poi usarla come più preferisci.





CREMA CHANTILLY: LA RICETTA BASE PER UN DESSERT LEGGERO E

La **crema chantilly** è una delle preparazioni più amate della pasticceria, utilizzata per arricchire torte, bignè, crostate e dolci al cucchiaio. Questa crema, dal **gusto leggero e delicato**, è **composta semplicemente da panna montata e zucchero a velo**, e può essere arricchita con aromi come vaniglia o liquori per un tocco ancora più raffinato. **Perfetta per farcire e decorare i dolci**, la crema chantilly è facile da preparare e richiede pochi minuti, ma **garantisce sempre un risultato soffice e perfetto**.

COME CONSERVARE LA CREMA CHANTILLY

La crema chantilly può essere conservata in frigorifero per **1-2 giorni**, chiusa in un **contenitore ermetico**. È importante consumarla il prima possibile per mantenere la sua consistenza soffice e leggera, perché la panna montata tende a smontarsi nel tempo. Prima di utilizzarla nuovamente, puoi mescolarla delicatamente per ridarle morbidezza. **Evita di congelare la crema chantilly**, poiché la panna montata potrebbe perdere la sua struttura e diventare acquosa dopo lo scongelamento.

CONSIGLI PER OTTENERE UNA CREMA CHANTILLY PERFETTA

Usa panna fresca di alta qualità: per ottenere una crema chantilly perfetta, è essenziale utilizzare panna fresca con un contenuto di grassi di almeno il 30%, così da garantire una montatura ottimale.

Attenzione alla temperatura: la panna deve essere ben fredda prima di montarla. Puoi raffreddare anche la ciotola e le fruste in frigorifero per ottenere una montatura più stabile e soffice.

Non montare troppo la panna: la panna deve essere montata fino a ottenere una consistenza morbida e leggera. Evita di montarla eccessivamente, poiché rischia di separarsi e trasformarsi in burro.

Aromatizza la crema: per una crema chantilly più aromatica, puoi aggiungere un pizzico di

estratto di vaniglia o un cucchiaino di liquore come il rum o il Grand Marnier.

Incorporazione dello zucchero: aggiungi lo zucchero a velo a metà del processo di montatura per garantire una distribuzione uniforme e ottenere una crema liscia e senza grumi.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi utilizzare la crema chantilly avanzata in diverse preparazioni. Ad esempio, puoi utilizzarla per arricchire una **mousse al cioccolato**, decorare una [crostata alla frutta](#) o come **topping** per una [cioccolata calda](#). Se hai della panna liquida avanzata, puoi montarla in piccole quantità per altre preparazioni dolci, come **pasticcini o frappè**. In alternativa, la crema chantilly può essere servita con della frutta fresca per un [dessert](#) **sfizioso e veloce**.