

CÓMO ESTABILIZAR LA CREMA CHANTILLÍ

 solgundaker.com/blog/crema-chantilli-estabilizada

29 de agosto de 2023

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MIN

CREMA CHANTILLÍ ESTABILIZADA

Ingredientes

- ½ taza de crema de leche preferiblemente con un contenido de grasa del 35% o más). Bien fría.
- ¾ taza de crema para batir a base de aceites vegetales, bien fría.
- 1 cda de gelatina granulada sin sabor
- 4 cdtas de agua (para hidratar la gelatina)
- ¼ taza de azúcar glass
- 1 cda de esencia de vainilla

Preparación

1. En un tazón pequeño agregar las 4 cdtas de agua para hidratar la gelatina. Espolvorear la gelatina granulada (sin sabor) sobre el agua y permitir que esponje por 5 minutos. Llevar la gelatina hidratada a baño maría o disolver en el microondas en intervalos cortos de 10 segundos hasta que la gelatina se disuelva por completo. Asegurate de no sobrecalentarla.
2. En el tazón de la batidora y con el accesorio de globo, o bien, con una batidora de mano, batir la crema chantillí a base de aceites vegetales hasta que comience a espesar. Una vez que adquiera volumen y forme picos suaves, añadir la crema de leche lentamente mientras se continúa batiendo.
3. Añadir azúcar glass cernida y esencia de vainilla.

4. Verter sobre la crema la gelatina disuelta (a temperatura ambiente pero aún líquida) y continuar batiendo a velocidad alta hasta obtener picos firmes o la consistencia deseada.
5. Utiliza la crema batida estabilizada de inmediato para decorar tus postres.