adamance
fruits du bon sens

Fruchtige Himbeer-Schlagsahne

Fruchtige Himbeer-Schlagsahne

37% FRUCHTPÜREE

9% ZUCKER HINZUGEFÜGT

Zutaten

Flüssige Sahne 35 % Fett, Himbeerpüree, Zucker

NICHT EINFRIERBAR

175% AUFSCHÄUMUNGS GRAD

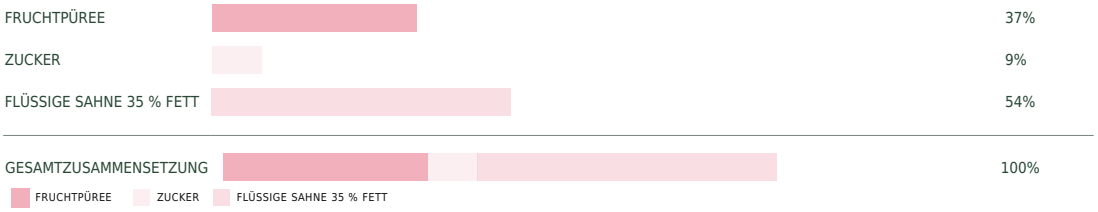
Beschreibung

Eine Variante der klassischen Schlagsahne, die sich für die gleichen Verwendungsarten eignet.
Windbeutel mit fruchtiger Schlagsahne dressieren, Eisbechern den letzten Schliff verleihen ... Dabei reduziert diese Lösung deutlich die Fettmenge der Sahne – von 40 % auf 35 % – indem durch Früchte ersetzt wird.
Der Aufschlaggrad ist etwas niedriger als bei einer traditionellen Schlagsahne.

Vorgeschlagene Verwendungen

- Dekors
- Tellerdesserts
- Süßspeisen, Tartes und Petits Fours
- Eis
- Gläser

Gesamtzusammensetzung



Zusammensetzung	1000 g	100%
Zucker	90 g	9%
Himbeerpüree	370 g	37%
Flüssige Sahne 35 % Fett	540 g	54%

Aufschäumungs grad 175%

Zubereitung

Den Zucker mit dem Himbeerpüree bei 4 °C vermischen und die Sahne hinzufügen.
Die Mischung mit dem Schneebesen des Rührgeräts bei mittlerer Stufe aufschlagen, bis eine Textur entsteht, die das Dressieren mit dem Spritzbeutel ermöglicht.

Trick

Lassen Sie den Zucker entweder ganz weg oder verringern Sie die Menge, um fruchtige geschlagene Sahnen zu erhalten, die Sie Ihren Zubereitungen beifügen können (zum Beispiel intensiven Mousses).



VERWENDETES FRUCHTPÜREE
Meeker-Himbeere

VERZEHRTEMPERATUR
Frisch

ART DES VERZEHRS
Vor Ort ,
Zum Mitnehmen

STÄRKEN
Nicht oder leicht erwärmtes Püree ,
Leichte und schnelle Zubereitung