

Fruchtige Zitronen-Schlagsahne

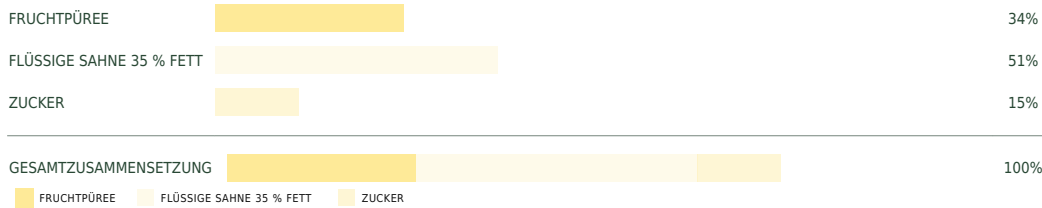
Beschreibung

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%
Zitronenpüree	340 g	34%
Flüssige Sahne 35 % Fett	540 g	51%

Aufschäumungs grad **250%**

Zubereitung

Den Zucker mit dem Zitronenpüree 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
Femminello-Zitrone

VERZEHRTemperatur
Frisch

ART DES VERZEHR
Vor Ort,
Zum Mitnehmen

STÄRKEN
Nicht oder leicht erwärmtes Püree,
Leichte und schnelle Zubereitung