
CHANTILLY
Confeitaria

Chantilly



Para: 1 litro
Duração: 10 minutos
Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 200 gr de açúcar de confeiteiro
- 1000 gr de creme de leite integral com 35% de gordura bem gelado
- 5 gr de aroma de baunilha ou 1 vagem de baunilha
- 10 gr de Emustab (opcional)



Equipamento usado

- Batedeira Kitchenaid K45
- Taças de aço inoxidável
- Batedeira manual elétrica
- Sifão de 1 litro para Creme de Chantilly

Fases técnicas para Chantilly



1

Para fazer esta receita de chantilly, comece preparando todos os ingredientes necessários.



2

Para fazer um chantilly, três critérios são importantes: um creme líquido com mais de 30% de gordura, o batedor, o recipiente e o creme devem estar bem frios, e bata bem para incorporar o ar ao creme.
Na tigela da batedeira ou em uma tigela bem fria, despeje o creme de leite fresco frio.
Se não estiver frio o suficiente, coloque o recipiente em um maior, cheio de cubos de gelo.



3

Se estiver usando uma tigela, bata usando uma batedeira, girando para incorporar o ar ao creme.
Possibilidade de adicionar Emustab (10 gr / litro) no início de iniciar o processo de bater.
Vai facilitar a emulsão do creme e também dar mais maciez.



4

Adicione o açúcar de confeiteiro.



5

Bata até engrossar o creme ...



6

... e torna-se chantilly.



7

Reserve o chantilly na geladeira.
Tenha cuidado, só vai durar algumas horas.
Com “Emustab”, que é opcional, terá uma melhor fixação e maior durabilidade como chantilly

Nota:

O chantilly pode ser feito com um sifão de chantilly que forçará o gás para dentro do creme e o tornará perfeitamente liso.

No entanto, é essencial comê-lo imediatamente porque o chantilly feito com sifão tem um efeito efêmero.

Coloque a tigela e o batedor da batedeira no congelador 15 minutos antes de fazer o chantilly.



Nosso CLIENTE é o nosso PATRÃO

CRIATIVIDADE INOVAÇÃO QUALIDADE

Pão d'Avó

PARA USOS INDUSTRIAIS - MULTIPLICAR RECEITA
USE SEMPRE A MESMA METODOLOGIA

Informação para Colaboradores

Padaria Pão d'Avó

Padaria