

CHANTILLY CONSISTENTE SEM CREME DE LEITE FRESCO

INGREDIENTES

1 xícara de chá de leite integral líquido bem gelado

1 colher de sopa de emulsificante de sorvete

3 colheres de sopa de açúcar impalpável (açúcar de confeiteiro) ou açúcar refinado mais amido de milho (maizena) batidos no liquidificador

3 colheres de sopa de glucose de milho

2 colheres de sopa de leite em pó integral

1 colher de café de cremor de tártaro (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque numa batedeira o leite integral bem gelado, o açúcar impalpável e o leite em pó integral.

Bata tudo em velocidade baixa por 5 minutos.

Depois acrescente a glucose de milho aos poucos (em forma de fio) e bata por 10 minutos, aumentando a velocidade, até obter um creme bastante aerado, acetinado e que não cai da pá da batedeira.

Por último acrescente o cremor de tártaro e bata mais um pouco só para misturar.

O leite tem que ser bem gelado (quase congelado) para poder reagir bem com o emulsificante. Creme de leite e leite condensado deixam o chantilly mais gostoso, porém com menos consistência para confeitar. Quanto mais açúcar impalpável menos leve ficará o chantilly devido o amido.

O emulsificante agirá na aeração do chantilly.

O cremor de tártaro conserva o chantilly por mais tempo e o deixa mais estável no manuseio de bicos e quando fora da geladeira.

O leite em pó ajuda a aumentar o teor de gordura do chantilly deixando mais consistente para confeitar tortas, bolos e bicos.

A glucose de milho é essencial para um chantilly consistente e encorpado. Auxilia a esconder o gosto do emulsificante e deixa acetinado o chantilly.

Esse chantilly aguenta bem até uma hora fora da geladeira. Para obter um chantilly que aguente mais tempo acrescente 2 colheres de sopa de gordura vegetal hidrogenada.

Já testei várias receitas de chantilly sem creme de leite fresco (não tem na minha cidade) e esta foi a mais gostosa e manuseável para confeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36529-chantilly-consistente-sem-creme-de-leite-fresco.html>