



## Recetario

### Crema Chantilly o Whipped Cream

**Descripción:** Crema especial para decorar con manga o cubrir tartas.

**Ingredientes:**

- 500 ml. de Topping (Marca recomendada Puratos)
- 3 cucharadas de Azúcar blanca
- 1 cucharadita de esencia de Vainilla (opcional)



**Preparación:** Primero, colocamos nuestro topping en la batidora eléctrica a velocidad baja y comenzamos a batir, a medida que vemos que nuestra crema se torna de una consistencia mucho más espesa subimos la velocidad de la batidora.

Una vez la mezcla tenga una consistencia espesa, agregamos el azúcar sin dejar de batir y le agregamos la esencia de nuestra preferencia.

Es muy importante saber que este tipo de crema no se debe batir por mucho tiempo, sabremos que esta lista cuando con una cucharilla tomemos un poco de la crema y al girarla no se caiga. Si batimos mucho nuestra crema se pasará de consistencia y parecerá mantequilla.

Si utilizamos el topping vegetal marca Puratos la crema no necesita refrigeración, pero si utilizamos una crema de leche refrigerada si debe conservarse en el frigorífico.

Tips:

Si utilizamos la crema de leche refrigerada, para obtener una mejor consistencia debemos colocar tanto el bol donde vamos a batir como las varillas de la batidora una hora antes en la heladera, de esta manera la crema y los utensilios donde se van a batir tendrán la misma temperatura y lograremos un excelente resultado.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>

E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)