



Crème Fouettée - Les clefs de sa réussite

Les facteurs impactant la réussite d'une crème fouettée sont nombreux et il faut donc les connaître et y apporter une attention particulière pour éviter tout ratage.

Les ennemis de la Crème fouettée

Voici les principaux facteurs pouvant affecter la réussite ainsi que des astuces pour augmenter vos chances de succès :

- **La température** : Les ingrédients, en particulier la crème liquide, doivent être très froids. Avant de commencer, placez votre cuve au frigo pendant 30 minutes. Si vous manquez de place au frigo, vous pouvez aussi placer dans la cuve un bloc à glacer ou un sac rempli de glaçons. En hiver, vous pouvez aussi la refroidir directement dans votre jardin !
Placez votre batteur et la crème au congélateur pendant 10 minutes. Veillez ensuite à ce qu'aucune trace de givre ne soit présente sur votre batteur.
- **La graisse** : Assurez-vous que le matériel que vous utilisez est parfaitement propre et exempt de graisse. La moindre trace de graisse peut empêcher la crème de monter correctement.
- **Le pourcentage de matière grasse** : Utilisez de la crème liquide entière (30 % de matière grasse minimum) pour obtenir une chantilly riche et stable. Les crèmes légères ou demi-écrémées ne sont pas adaptées pour faire de la chantilly.
- **Le sucre en poudre** : Vous pouvez ajouter du sucre en poudre à la crème fouettée pour en faire une crème chantilly. Ajoutez-le progressivement, en fouettant la crème à vitesse réduite. Préférez l'utilisation de sucre glace, que vous pouvez d'ailleurs réaliser au Companion à partir de sucre classique. Consultez mon blog : [Faire son Sucre Glace avec le Companion de Moulinex est un jeu d'enfant ! – Passions By Cath](#)
- **Le temps de battage** : Fouettez la crème à vitesse moyenne au départ puis augmentez progressivement la vitesse. Arrêtez de fouetter dès que la chantilly atteint une consistance ferme, elle doit former des pics souples. Si vous la battez trop longtemps, elle peut trancher, c'est-à-dire devenir granuleuse et tourner en beurre.
- **La stabilité** : Si vous utilisez de la crème fluide, l'ajout d'une pincée de sel ou de quelques gouttes de jus de citron peut aider à stabiliser la chantilly et éviter qu'elle ne tourne. Ajouter du mascarpone est également une technique courante pour lui donner plus de stabilité et une consistance crémeuse. La proportion dépend de vos préférences personnelles, mais en général, elle est 1 à 2 cuillères à soupe de mascarpone pour 200 à 250 ml de crème liquide.
- **L'environnement** : La chantilly se prépare dans un environnement frais et sec. Humidité et chaleur sont ses pires ennemis et peuvent empêcher la crème de monter correctement.
- **L'ajout d'arômes** : Vous pouvez ajouter de la vanille, du cacao en poudre ou d'autres arômes à votre chantilly, mais faites-le avec précaution, car des arômes liquides ou en poudre en excès peuvent affecter la consistance.
- **Le stockage** : La chantilly est meilleure lorsqu'elle est préparée juste avant d'être servie. Elle peut s'affaisser avec le temps, même si elle est conservée au réfrigérateur. Si vous devez la préparer à l'avance, envisagez un stabilisateur de chantilly ou de gélatine pour prolonger sa durée de vie.

La chantilly peut échouer si l'un ou l'autre de ces facteurs n'est pas pris en compte.

Pour augmenter vos chances de réussite et obtenir une meilleure tenue de votre chantilly, vous pouvez utiliser de la crème fleurette ou mieux, de la crème fouettée mascarpone ou ajouter du mascarpone à votre crème.

Crème Chantilly au robot Companion



Ingrédients :

- 20 cl de crème liquide entière (30% matières grasses minimum)
- 30 ml sucre glace
- 1 sachet sucre vanillé

Préparation :

Comme précédemment expliqué, refroidissez au préalable la cuve, le batteur et la crème.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas de givre sur le batteur et à ce que la cuve soit bien sèche.

Installer le batteur dans la cuve.

Y ajouter la crème et éventuellement votre arôme (1 sachet de sucre vanille pour 200 ml de crème par exemple)

Fermer le couvercle, ôter le bouchon et monter la crème en chantilly.

Pour cela, lancer le robot à la vitesse 4, sans saisir de durée.

Lorsque le robot affiche 30 secondes, sans arrêter le robot, augmenter la durée à 5.

Pour modifier la vitesse sans arrêter le robot, il suffit d'appuyer sur le bouton « Vitesse » pour que celle-ci clignote puis d'appuyer sur la touche « + » pour augmenter celle-ci.

A 1 minute, augmenter la vitesse à 6

A 1 minute 30 secondes, augmenter la vitesse à 7

A 2 mn, installer l'entonnoir sur l'orifice du bouchon et ajouter progressivement le sucre glace en pluie ainsi que la vanille.

A 2 minutes 30, augmenter la vitesse à 8 (si vous utilisez le fouet à double rotation, n'augmentez la vitesse que jusqu'à 7)

A partir de 3 minutes 30, commencer à surveiller votre chantilly.

Stopper le robot dès que celle-ci a atteint la consistance voulue (3mn 30 à 5 minutes en moyenne)

Ne pas la battre plus que nécessaire sinon elle deviendrait granuleuse et finirait pas donner du beurre (oups, je viens de vous dire comment réaliser du Beurre Maison au Companion 😊)



Rejoignez-moi sur YouTube





ME SUIVRE



www.passionsbycath.fr



Rejoignez-moi sur Facebook

