

Crema Chantilly

La crema Chantilly,

creata dal francese François Vatel nel XVII secolo, prende il nome dal feudo del principe di Condé (Chantilly, appunto), dove Vatel era soprintendente alla cucina.



La leggendaria crema è composta da panna fresca montata (a mano, per i puristi), vaniglia in bacca e zucchero al velo, in una proporzione di 5 parti di panna e 1 di zucchero. Tra le creme usate in pasticceria per farcire e decorare, è senz'altro una delle preferite, poiché semplice, leggera e dal gusto squisito; spesso viene mischiata ad altre creme, come quella pasticcera, per renderle più delicate e leggere.

Difficoltà: Molto Bassa **Preparazione:** 10 min **Costo:** Basso

Ingredienti:

Panna fresca 250 ml Vaniglia 1 bacca
Zucchero al velo 50 gr

Curiosità:

In Italia, spesso si pensa erroneamente che la crema Chantilly sia formata dall'unione di crema pasticcera e panna montata, che invece danno vita alla "crema Diplomatica".



La crema Diplomatica viene generalmente preparata unendo 2/3 di crema pasticcera e 1/3 di crema Chantilly, ma, se si vuole ottenere una crema di consistenza ancora più soffice, si dovranno unire crema e panna in parti uguali.

Preparazione:

Versate la panna in un contenitore, poi con un coltellino ben affilato, tagliate la bacca di vaniglia per la sua lunghezza e, raschiando, togliete dal suo interno i piccoli semi neri: aggiungete bacca e semi alla panna, chiudete il contenitore con un coperchio e ponetelo in frigorifero per tutta la notte.

L'indomani, filtrate la panna con un telo di lino o cotone, poi versatela in una ciotola alta e stretta e montatela con uno sbattitore; appena la panna sarà montata, sempre sbattendo, aggiungete gradatamente lo zucchero al velo.

Consiglio:

Per la preparazione della crema Chantilly, si raccomanda di usare panna freschissima e di ottima qualità.

Se volete, per accelerare la preparazione della crema Chantilly, al posto della bacca di vaniglia che prevede una lunga infusione nella panna, potete usare direttamente 1 bustina di vanillina o dell'aroma di vaniglia in gocce.

Va da sé che l'aroma della crema Chantilly, con l'utilizzo degli aromi chimici, non sarà paragonabile al profumo rilasciato dalla bacca di vaniglia.

