

comment réussir une crème chantilly
sans siphon

<http://comete59.wifeo.com/>



Ingrédients:

crème fluide entière
un peu de sucre en poudre extra fin ou sucre glace

pour bien réussir la chantilly
je mets un "bain marie" au congélateur la veille
ce bain marie contient le sucre , les ustensils qui vont servir à fouetter la crème
et environ 15 minutes avant de la préparer je mets le pot de creme au congélateur
en fait il faut que tout les ingrédients et ustensils soient très froid!
fouettez la crème fluide à l'aide d'un batteur électrique
jusqu'à obtenir de petits bourrelets
un peu comme pour les oeufs à la neige
voilà c'est prêt!
maintenir au frais