Chantininho

Ingredientes:

500ml natas vegetais para pastelaria
150g leite em pó
50g pó para glacê real
100g leite condensado (para hidratar)
Aromatizante e corante (desejado)

Preparação:
De véspera coloque as natas e o leite condensado no frigorífico.
Cerca de 1h antes de iniciar a confeção leve as natas, a taça e as varas da batedeira ao congelador para ficarem bem frias.
Coloque as natas, o leite em pó e o glacê real na taça e misture manualmente até dissolver. De seguida bata a velocidade média/alta até o chantininho ficar bem firme e abrir buraco no meio.
Reserve sempre no frigorífico depois de pronto.

Hidratação:
Junte duas colheres de sopa de leite condensado gelado no chantininho e mexa bem com espátula de silicone até obter um creme macio, liso e em ponto de bico. Se necessário vá adicionando mais 1 clh de cada vez de leite condensado até atingir esse ponto cremoso.

Validade:
Chantininho base (sem hidratação) – 24h no frigorífico
Chantininho hidratado – usar de imediato

Informação sobre ingredientes:
Natas – vegetais para pastelaria, bem geladas
Leite condensado – normal, bem gelado
Royal Icing – preparado em pó para confeção de glacê real
Leite em pó – normal (teor normal de gordura, nunca magro)

Informação sobre técnica:
Os ingredientes e utensílios gelados devem estar bem gelados (cumpra à risca as indicações dadas acima).

Informação sobre coloração:
Use exclusivamente corante em pó ou gel. No caso do gel, este já vai hidratar o creme, logo a quantidade de leite condensado a usar na hidratação será menor.

Informação sobre utilização:
Hidratar antes de usar:
. Se o creme ficar ainda muito consistente: adicionar mais leite condensado até ao ponto
. Se o creme ficar muito líquido: adicionar mais creme base (creme sem hidratação)

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.