

Asignatura: Vocacional	
Docente: Evelyn Maturana C.	Curso: Laboral 3 E
Objetivo de Aprendizaje: Conocer receta de crema chantilly	
Contenido: Cremas y batidos	
Habilidad: Reconocer preparación de cremas	
Semana Nº: 18 (Lunes 03 al viernes 07 de agosto)	

Horario Semanal					
Tiempo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9:00 - 10:00	Aprendizaje Empresa Profesora Evelyn	Matemáticas Profesora Evelyn	Vocacional Jefe taller Camila	Lenguaje Profesora Evelyn	Social Profesora Evelyn

Hola!!

Nos encontramos ya en agosto e iniciaremos una nueva unidad, durante este mes abordaremos **cremas y batidos** y en esta oportunidad veremos una de las cremas más utilizadas en repostería la **Crema Chantilly**



1) Observa el siguiente video, que te cuenta el proceso de elaboración de la crema chantilly, pega e URL en YouTube:

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=3-QusyQJLZI>



¿Qué es la crema Chantilly?

La **crema Chantilly** es una de las estrellas de la repostería y la pastelería, se trata de nata o crema de leche montada con azúcar glass y esencia de vainilla que al parecer, fue creada en Francia en el siglo XVII por el chef suizo François Vatel. Esta golosa crema debe su nombre al palacio en el que servía a Luis II, Príncipe de Borbón-Condé, llamado Chantilly.

La crema Chantilly se sirve en infinidad de postres para decorar como el flan, los helados o incluso el café, para relleno o cobertura de tartas, como ingrediente principal que puede ir acompañado de frutas... muchas son las opciones de disfrutar de esta deliciosa crema.

Es muy fácil **hacer crema Chantilly** en casa, como indicábamos, sólo hace falta crema de leche o nata con un porcentaje **mínimo** de grasa del 30%, azúcar glass y esencia de vainilla. También se puede aromatizar con algún licor o hacer la variante de Chantilly de chocolate.



¿Cómo preparar crema Chantilly?

Ingredientes

- 250 mililitros de nata o crema de leche M.G. 38%
- 50 gramos de azúcar glas
- una pizca de esencia de vainilla (puedes poner la cantidad al gusto).

Elaboración

Para montar la nata es importante que esté refrigerada, y a ser posible, mantén el recipiente que vas a utilizar para montarla en el frigorífico, el frío favorece el batido de la nata dándole volumen.

Bate con las varillas eléctricas la nata y cuando empiece a espesar incorpora poco a poco el azúcar glass y después la esencia de vainilla (otra opción sería utilizar azúcar avainillado). Continúa batiendo hasta que la nata doble su volumen, pero con mucho cuidado de no pasarte porque se separaría el suero de la nata.

Una forma de prevenirlo es, cuando la crema Chantilly esté casi lista, terminar de batirla con las varillas de mano, adquirirá un volumen genial y la controlarás mejor.

Cuando la crema básica de Chantilly esté en su punto, resérvala en el frigorífico hasta el momento de servir tu postre.



Existen productos instantáneos y listos para servir de crema Chantilly como por ejemplo:



¿Cuál es la diferencia entre crema Chantilly y crema batida?

Quizá crees que la **crema batida** es lo mismo que la **crema chantilly**, pero no. Estas dos delicias tienen diferencias muy sutiles, que las hacen ideales para utilizarse en diferentes platillos.

Ambas se preparan con **crema de leche de vaca** con un alto contenido de grasa y se endulzan con azúcar de caña. Se preparan con un utensilio llamado batidor globo, el cual aporta aire a la mezcla y por ende, textura.

Crema chantilly

La crema chantilly se prepara con crema de leche con un 30% de grasa, azúcar glass y esencia de vainilla. Adquiere su textura espesa y esponjosa porque al batirse con el globo, se le incorporan burbujas de aire que duplican su volumen original y le cambian la densidad.

Crema batida

Esta crema se prepara de la misma forma que la chantilly, mas no lleva azúcar glass ni esencia de vainilla. Se puede endulzar con azúcar blanca común y perfumarse con diversas esencias o no.

La consistencia de la crema batida varía según el tiempo de batido. Si se bate demasiado la grasa tomará otra consistencia más parecida a la de la mantequilla.

Como ves, la diferencia es el tipo de endulzante y saborizante que lleva cada tipo de crema; sin embargo, en esencia son muy parecidas.

¿Cuál te gusta más?

¿Cómo decorar una torta con crema Chantilly?

Observa el siguiente video, pega el URL en YouTube:

UR: <https://www.youtube.com/watch?v=ME72pHmABPE>



Cómo decorar una torta con chantilly

Buen Trabajo!!