

# Que tal um chantilly na sua sobremesa?

<https://sem lactose.com/index.php/2008/11/01/que-tal-um-chantilly-na-sua-sobremesa/>

Atualizado em: setembro 9, 2017

Morangos com chantilly é uma das clássicas lembranças que vem à mente quando se pensa neste creme delicioso presente em recheios, coberturas de tortas, sorvetes, cafés e o que mais sua imaginação permitir. A boa novidade é que, para quem ainda não sabe, o mercado oferece diversas marcas de creme “tipo chantilly”, também chamado de chantilly vegetal, um creme elaborado sem adição de leite, com textura suave e idêntica ao chantilly à base de leite.

O chantilly vegetal tem sido substituído ou adicionado ao chantilly à base de leite em muitas padarias e confeitarias devido à sua maior durabilidade, pois o chantilly original, que nada mais é do que nata e açúcar batidos, tende a azedar rapidamente. Além do fato de o chantilly vegetal ser isento de lactose, ele é bem mais saudável, menos calórico, sem gorduras trans e segundo os confeitores, é de fácil manuseio para se obter o ponto desejado e fazer acabamentos em tortas.



Entre as marcas pesquisadas estão o Chantycolor, Amélia Chanty Mix e o Creme tipo Chantilly Fleischman. Os produtos são comercializados em embalagem de 1 litro, com exceção do Creme Fleischmann, vendido em embalagem de 200 ml.

Para dar um efeito ainda melhor na sua sobremesa, pode-se adicionar corantes, cacau em pó, suco de frutas, licores, etc. Leia na embalagem as sugestões do fabricante e solte a sua criatividade!

**IMPORTANTE:** Este produto é isento de lactose, entretanto, em todas as embalagens que verificamos, ele contém caseinato de sódio, um ingrediente que não deve ser consumido por pessoas com alergia às proteínas do leite.

[bake-in-box](#) or type unknown