

Que tal um chantilly na sua sobremesa?

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

Última atualização em: 9/09/17

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