< retour

Crémerie

Crème chantilly

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

Type : Lait

La crème chantilly est une crème fouettée légèrement sucrée et parfumée à la vanille.

Une crème fouettée qui commence à jaunir risque de tourner en beurre.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Conserver la crème fouettée au réfrigérateur. elle gardera sa consistance quelques heures si elle est bien couverte.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

La crème à fouetter (35% de m.g.) contient de la vitamine A. La crème est énergétique car elle est plutôt riche en matières grasses. Ses matières grasses sont composées à 62% d'acides gras saturés; étant d'origine animale elles renferment du cholestérol. Selon sa teneur en gras, la crème contient de 10 à 38 mg de cholestérol/30 ml.

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
285 kcal	2,26 g	9,56 g	26,40 g	11,00 mg

calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
101,00 mg	130,00 mg	16,60 g	79,00 mg	89,00 mg

sucre	cuivre	zinc	fer	vitamin A
8,00 g	0,01 mg	0,37 mg	0,05 mg	184,00 µg

vitamin B1
0,04 mg

Afficher plus

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

La recette originale serait due à François Vatel au XVIIe siècle qui l'aurait nommé en l'honneur du château de Chantilly, où il exerçait. La première mention n'en remonte toutefois qu'au 18 juin 1784, dans un écrit de la baronne d'Oberkirch.

Croustillants de pommes contemporain [3]

En savoir plus [3]

Semifrio de aji verde (parfait au piment vert) [4]

En savoir plus [4]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15727

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15727

[3] https://www.qooq.com/recipes/croustillants-de-pommes-contemporain

[4] https://www.qooq.com/recipes/semifrio-de-aji-verde-parfait-au-piment-vert