

# Chantilly ou nata

46

*Par Cathy B.*

**Gourmet expert**

*Conseillère Guy Demarle*

Préparation :	2 min
Coût :	1
Difficulté :	2
Nombre de personnes :	6

[signaler un problème](#)

## INGREDIENTS

### Pré-mélange

330 g de crème fluide au mascarpone Elle&Vire 50 g de sucre vanillé maison ou sucre glace

### La crème chantilly

## PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

### PRÉ-MÉLANGE

Placer le fouet sur les lames, verser la crème au mascarpone froide et le sucre vanillé ou sucre glace. Mélanger 10 secondes - vitesse 3.



10 sec

3

Placer le bol complet 15 minutes au congélateur (plus si la crème n'était pas au réfrigérateur).



0

### LA CRÈME CHANTILLY

Replacer le bol sur le socle et reprendre le programme. Fouetter environ 2 minutes - vitesse 5. Il faut rester au dessus pour surveiller car il se peut qu'elle prenne plus ou moins vite donc stopper dès qu'elle est prise avant de faire du beurre.



2 min

5



