

COMO SE FAZ O CREME CHANTILLY

(Modas & Bord. 12/2/47)

O verdadeiro creme "Chantilly" é feito com as natas frescas tiradas do leite cru e é um tanto diferente daquele que antes das restrições era apresentado nos bolos das pastelarias e diferente, também, do creme com o mesmo nome que fazemos em nossas casas com a manteiga sem sal.

O autêntico creme de Chantilly faz-se da seguinte maneira:

Obtidas as natas colocam-se dentro de uma tigela de loiça vidrada e junta-se-lhe açúcar na proporção de uma colher de açúcar por cada colher de natas.

Para perfumar o creme devem juntar-se às natas umas gotas de essência de baunilha ou substituir uma parte do açúcar vulgar por quantidade igual de açúcar pilé baunilhado, que se vende em pacotes pequenos para esse efeito.

Depois de juntos estes ingredientes batem-se fortemente com uma colher de madeira ou com a máquina própria. Quando esta seja empregada, para que o creme não salte fora da tigela enquanto é batido, cobre-se a tigela com uma folha de papel vegetal na qual se faz uma abertura ao centro que permita a passagem da máquina. Bate-se durante o tempo necessário até que as natas dobrem de volume, o que acontece ao quarto ou quinto minuto. Retira-se então o papel vegetal e coloca-se o creme na geleira até o momento de ser empregado.

Na falta de geleira escolhe-se o lugar mais fresco da casa para guardar o creme.