

Crème chantilly ivoire vanille

écrit par Karim



Vous l'avez sans doute remarqué, lorsque vous prévoyez de faire un dessert, il faut en règle générale, le préparer la veille. Cette crème chantilly n'échappe pas à la règle. Elle doit être préparée et mise au frais au moins 24 heures à l'avance avant d'être montée en chantilly et servie en dessert ou en accompagnement.

J'ai constamment de la crème fleurette 30% MG à la maison. Je l'utilise très régulièrement. Elle me sert, entre autre, pour préparer une panacotta, un flan parisien, une crème chantilly, une ganache, accompagner un baba au rhum ou une tarte aux pommes Si vous n'en n'avez pas, c'est que vous n'êtes pas très gourmand. Je ne connais personne qui résiste à une crème chantilly maison.

Je vous propose cette recette simplissime car mon objectif est d'associer cette crème chantilly à deux autres ingrédients. Vous avez déjà la crème chocolat (vous ne vous rappelez pas, celle qui rivalise avec la Danette ?! J'espère que vous l'avez déjà essayé) et le crumble aux flocons d'avoine (si vous vous posez des questions,

y'a anguilles sous roche !).

En attendant de vous livrer la recette finale, nous allons commencer par réaliser cette crème chantilly ivoire vanille avec une pincée de fève tonka. Attention, la fève tonka possède un goût particulier. Elle sert principalement à accommoder les plats et desserts. Ses arômes forts rappellent à la fois la vanille, le chocolat, l'amande, le caramel et le tabac. Le goût de la fève tonka est très intense, employez-la avec parcimonie.

Les Indiens d'Amazonie la considèrent comme un porte-bonheur (je l'ai proposé à ma femme, j'ai l'impression qu'elle préfère les diamants !! Allez savoir pourquoi ☹).

Cette recette est tirée du livre 'Masterbook Michalak'. Je l'ai légèrement adaptée pour deux raisons. Je trouvais que la crème chantilly n'avait pas assez le goût du chocolat blanc et de tenue. J'ai simplement augmenté la quantité de chocolat blanc et ajouté, avant de fouetter la crème, 80 grammes de mascarpone.

Il faut compter environ **25 minutes** cuisson comprise, pour réaliser cette crème chantilly.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

- 1 casserole de taille moyenne à fond épais (idéalement avec bec verseur)
- 1 bol pâtissier de taille moyenne
- 1 mixeur longuant et son bol
- Film étirable alimentaire
- Un batteur électrique ou un fouet

Ingrédients :

- 250 g de crème liquide entière fleurette 30% MG
- 80 g de pistoles chocolat blanc ivoire 35% de cacao (Valrhona ou Callebaut)
- 80 gr de mascarpone
- 1 gousse de vanille
- 2 pincées de fève Tonka

Étapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Verser **250 g de crème liquide** dans une petite casserole, ajoutez la gousse de

vanille fendue et grattée.



Ajouter **une pincée de fève Tonka**.



Faire chauffer à feu doux sans faire bouillir. Remuer de temps en temps.

Couvrir, soit avec une assiette, soit avec du film alimentaire, et laisser **infuser 20 minutes**.

Dans le bol du mixeur plongeant, verser **les pistoles de chocolat blanc ivoire** (80 g).



Verser la totalité de la **crème liquide infusée** dans le bol du mixeur plongeant. Laisser fondre pendant **1 minute**.



Fouetter **la crème** et **le chocolat** avec le mixeur plongeant pendant **1 minute** maximum.

Essayer de maintenir le bol légèrement penché et le mixeur au fond du bol. Le but étant d'introduire le moins d'air possible et de limiter la mousse et les bulles d'air en surface.



Transvaser la crème dans un bol à pâtisserie et filmer au contact. Laisser refroidir et mettre au frais **24 heures** ou **une nuit entière**.



24 heures plus tard :

Retirer le film alimentaire, ajouter **le mascarpone (80 g)** puis fouetter au batteur électrique la crème pendant environ **2 minutes**. Pour vous donner une idée

précise du temps, j'ai mis le chrono en marche et 90 secondes plus tard la crème fouettée était parfaite. Vous l'avez certainement entendu des centaines de fois, il faut arrêter lorsque vous avez le bec d'oiseau. Il est inutile de vouloir la fouetter davantage. N'insistez pas trop au risque de vous retrouver avec une chantilly trop lourde et pas du tout agréable en bouche (j'en parle en connaissance de cause ☹).

Vous pouvez fouetter la préparation avec un fouet manuel.



Maintenant, vous pouvez choisir de la dévorer à la petite cuillère (ou la grande ☹) ou bien l'utiliser pour garnir des choux, une crème glacée, des profiteroles, un moelleux au chocolat ou une tarte tatin par exemple.

Pour garnir, je vous conseille d'utiliser une poche à douille. Prendre une poche avec la douille de votre choix. Plonger la poche à douille dans le bol du mixeur plongeur puis remplir la poche avec la crème chantilly ivoire vanille. Pousser, avec une corne de boulanger, la préparation vers l'extrémité tout en chassant l'air.

Prendre la poche à douille dans le creux de la main et tourner plusieurs fois jusqu'à ce que la poche à douille épouse parfaitement votre main.



Entre-temps, j'imagine que vous avez préparé des choux ☐ .

Informations utiles :

- Pour donner de la tenue à la crème, j'ai volontairement ajouter du mascarpone. Ce n'est pas une obligation, mais c'est meilleur.
- Vous pouvez tester la crème liquide entière de la marque 'Elle & Vire' 35% MG. Je ne l'ai pas encore essayé mais je pense qu'elle permettrait de se passer du mascarpone.
- Si vous n'aimez pas la fève Tonka, utilisez uniquement une gousse de vanille.
- L'étape la plus délicate pour cette recette est de contrôler à quel moment vous devez vous arrêter de fouetter la crème. Respectez le temps donné.
- Si vous possédez un siphon, vous pouvez l'utiliser. Je ne l'ai pas essayé mais je pense que cela est possible. Je vous recommande toutefois de passer votre préparation au chinois avant de la verser dans le siphon.
- Vous pouvez conserver cette crème pendant 48 heures au frais et filmée. Personnellement, elle ne dépasse jamais la demi-heure.
- Prenez des pistoles de chocolat, elles fondent beaucoup plus vite. Si vous n'en n'avez pas, faites de petits morceaux de chocolat blanc avec la tablette de chocolat blanc pâtissier. Les pistoles de la marque Barry Callebaut coûtent beaucoup moins chères que la marque Valrhona.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir ...