

# Chantilly

Fleischmann

## Guia de Manuseio e Aplicação



O liso perfeito  
da confeitaria





# Índice



**4** O Chantilly

---

**5** Processo de produção

---

**6** Benefícios do creme vegetal tipo Chantilly

---

**8** Chantilly Tradicional

---

**10** Chantilly Prime

---

**12** Chantilly Chocolate

---

**15** Modo de Preparo e aplicação do Chantilly

---

**18** As aplicações

---

**19** Problemas e soluções

---

**20** Bicos de confeitar

---



**22** Dúvidas frequentes

---

# O Chantilly

.....



**Chantilly:  
aprimorado  
durante séculos.**

O creme vegetal surgiu como alternativa ao creme de leite natural, de origem animal, feito exclusivamente da gordura retirada do leite.

O creme de leite 100% animal era considerado um produto nobre, mas por sua baixa durabilidade e dificuldade para manipulação, acabou dando lugar ao creme 100% vegetal.

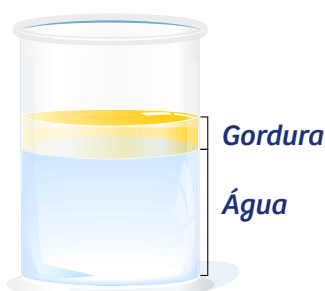
Hoje é bastante conhecido e muito usado na confeitaria, graças à sua versatilidade, facilidade de uso, durabilidade, estabilidade e seu sabor.

# Processo de produção

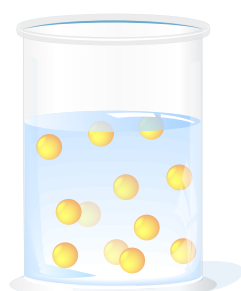
*O creme vegetal tipo Chantilly é uma emulsão produzida a partir de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis, água e outros ingredientes.*

## O que é uma emulsão?

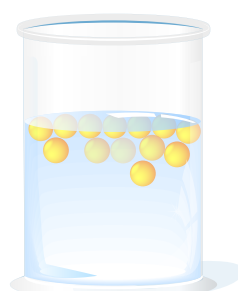
Emulsão é a mistura entre dois líquidos imiscíveis, em que um deles (a fase dispersa) encontra-se na forma de finos glóbulos no seio do outro líquido (a fase contínua), formando uma mistura estável.



*Dois líquidos imiscíveis separados em duas fases.*



*Emulsão da gordura dispersa na água.*



*A emulsão instável progressivamente retorna ao seu estado inicial de fases separadas.*



*O surfactante se posiciona na interface entre a água e a gordura, estabilizando a emulsão.*



# *Benefícios do creme vegetal tipo Chantilly*

## **No processo:**

- 1.** Alto rendimento em relação ao volume
- 2.** Embalagem prática e de fácil manuseio
- 3.** Excelente tempo de bancada
- 4.** Não racha, não forma bolhas
- 5.** Alta performance em garrafa sifão
- 6.** Depois de batido, pode ser congelado
- 7.** Alta performance em doces congelados e após descongelamento
- 8.** Alta estabilidade do produto final (até 5 dias em refrigeração, sem quebrar)
- 9.** Permite correção do ponto de batimento. Basta adicionar o produto líquido gelado (5°C) e bater novamente
- 10.** Sem residual de gordura, não interfere no sabor dos alimentos

## **Na aplicação:**

- 1.** Excelente textura e brilho, não dessora
- 2.** Utilizado em coberturas e recheios
- 3.** Coloração branca acetinada
- 4.** Consumido diretamente sobre frutas e sobremesas
- 5.** Misturado com leite, creme de leite, água ou sucos
- 6.** Aceitação de corantes e aromas
- 7.** Sabor suave, levemente adoçado
- 8.** Pode ser usado em garrafa sifão
- 9.** Estabilidade e durabilidade após aplicado
- 10.** Versátil para bases de sobremesas, recheios e coberturas





# Chantilly Tradicional





Para utilização em base de recheios, coberturas e decorações simples.

## Benefícios

### Alisamento:

Muita facilidade para alisar/espátular, otimizando o rendimento e a mão de obra do confeiteiro.

### Textura:

Lisa e cremosa, possibilitando fácil manuseio, sem criar bolhas/rugosidades.

### Definição:

Alta definição, valorizando cada detalhe do produto aplicado, já que mantém o delineamento em decorações simples, horas após a aplicação.

### Rendimento:

Rende até 4 vezes o volume inicial, permitindo cobrir e decorar bolos com uma boa reserva de produto.

### Estabilidade:

Permite que as preparações se mantenham íntegras após horas do produto aplicado. Também permite produção em larga escala para manter a vitrine sempre abastecida e com a boa aparência dos produtos expostos.

### Tempo de bancada:

Possui tempo de bancada ideal para uso, mantendo a facilidade de espátulação após batido. Permite preparar toda a produção com tranquilidade, mantendo o padrão do início ao fim.

### Sabor:

Sabor lácteo. Sua suavidade permite que o Chantilly harmonize facilmente com outros ingredientes e tipos de aplicação desejada.

### Cor:

Branca, a mais versátil para adição de corantes.

### Congelamento:

Permite armazenar as preparações em ultracongelador, condição ideal para não formar cristais de gelo e resultar em boa aparência e sabor.

# Chantilly Prime



Para decorações que exigem maior estabilidade e definição. Também pode ser usado para recheios e coberturas.

## Benefícios

### Alisamento:

Alisa/espatula com muita facilidade e otimiza o rendimento e mão de obra do confeiteiro. Com três espatuladas, cobre um bolo de 15cm de diâmetro, sem necessidade de reaplicar.

### Textura:

Ótima consistência, permitindo criar decorações exclusivas e elaboradas, que exigem mais detalhes.

### Definição:

Definição ideal para manter o produto. Permite executar, com qualidade, decorações que exigem boa definição (exemplo: rosas e pitangas).

### Rendimento:

Rendimento de 3,6 vezes a embalagem. Além de render dentro do esperado, sua boa espalhabilidade contribui com maior rendimento para cobrir e decorar bolos.

### Estabilidade:

Boa estabilidade. Permite o aumento de giro da vitrine, deixando-a sempre abastecida e apresentável para os consumidores.

### Tempo de bancada:

Aproveitamento total do Chantilly e manutenção em toda a linha de produção.

### Sabor:

Levemente abaunilhado, possibilitando o toque do confeiteiro sem interferir no resultado final.

### Cor:

Predominância da cor branca, com leve brilho.

### Congelamento:

Permite armazenar as preparações em ultracongelador, condição ideal para não formar cristais de gelo e resultar em boa aparência e sabor.





# Chantilly Chocolate



AB | BRASIL

Para utilização em recheios, coberturas e decorações. Tem como diferencial o sabor de chocolate e a adição de cacau, um dos sabores mais procurados da confeitaria, já pronto para bater.



## Benefícios

### Alisamento:

Muita facilidade para alisar/espátular, otimizando o rendimento e a mão de obra do confeiteiro.

### Textura:

Lisa e cremosa, possibilitando fácil manuseio e mantendo a cor e o brilho.

### Definição:

Alta definição, valorizando cada detalhe do produto aplicado, já que mantém o delineamento em decorações simples horas após a aplicação.

### Rendimento:

Rende até 3 vezes o volume inicial, permitindo cobrir e decorar bolos com uma boa reserva de produto.

### Estabilidade:

Ótima estabilidade, permite que as preparações se mantenham íntegras após horas do produto aplicado. Também permite produção em larga escala para manter a vitrine sempre abastecida e com a boa aparência dos produtos expostos.

### Tempo de bancada:

Possui tempo de bancada ideal para uso, mantendo a facilidade de espátulação após batido. Permite preparar toda a produção com tranquilidade, mantendo o padrão do início ao fim.

### Sabor:

Sabor intenso de chocolate. Contém cacau.

### Cor:

Coloração característica de chocolate ao leite.

### Congelamento:

Permite armazenar as preparações em ultracongelador, condição ideal para não formar cristais de gelo e resultar em boa aparência e sabor.





## Modo de Preparo do Chantilly

Antes de iniciar a utilização, mantenha o produto na geladeira (entre 5°C e 10°C) para resfriamento por, no mínimo, 12 horas.

### No processo:

- Bata em velocidade MÉDIA ou até obter a consistência desejada (ponto de bico).
- Não é recomendado bater muito rapidamente, pois o creme pode ficar duro e com bolhas de ar. No caso de endurecimento, adicionar um pouco mais do creme líquido e misturar delicadamente.
- Para colorir, utilize o corante de sua preferência.

### Dicas importantes

- Caso o creme passe do ponto, adicione entre 5% e 15% do produto líquido e misture com a ajuda de uma espátula até obter o ponto desejado.
- Para garantir mais brilho e bom alisamento, bata em ponto suave.
- Certifique-se de que o bowl da batedeira esteja limpo e seco.
- Para obter um melhor resultado, agite bem o produto antes de usar.
- Para melhor performance, bata entre 20% e 25% do volume do recipiente.
- Durante o batimento e a aplicação, mantenha o produto afastado de qualquer fonte de calor.

## Influência da velocidade

Iniciar em velocidade média/alta e finalizar com velocidade média/baixa. Quanto mais rápida for a velocidade de montagem, mais desordenada será a incorporação de ar e menos homogênea será a textura do creme.

**Atenção:** quando a textura não estiver uniforme, há instabilidade no produto montado. Isso pode ocorrer quando um grande volume de ar se incorpora ao creme, provocando a separação e a diminuição do volume.



## Coloração alterada do Chantilly

O Chantilly pode apresentar uma coloração diferenciada quando misturado a outros ingredientes.

- A mistura pode não obter a coloração desejada.
- A modificação na coloração do Chantilly, após cobertura do bolo, pode ocorrer devido aos tipos de corantes utilizados em sua elaboração, pois em alguns Chantillys já há adição de corantes na formulação.

## Conservação

- Antes de aberto, conservar em local seco e fresco, ao abrigo da luz e distante de fonte de calor.
- Conservar em temperatura inferior a 20°C.
- Evitar variações de temperatura.
- Após aberto, conservar o produto em geladeira (entre 5°C e 10°C) e consumir em até quatro dias.
- Após batido, conservar sob temperatura de refrigeração entre 5°C e 10°C e consumir em até cinco dias, ou congelar e utilizar em até 30 dias.

## O batimento

### Influência da Temperatura

- Temperatura ideal de batimento para evitar rachaduras: entre 4°C e 6°C.
- Temperatura ideal de montagem para garantir boa performance do produto: entre 5°C e 10°C.

## Adição de Creme de Leite/Leite

Neste caso, a temperatura de montagem deverá ser inferior à utilizada normalmente para o produto puro.

- Com a adição de 20% de leite integral, a temperatura máxima de montagem não deverá ultrapassar 8°C.
- Com a adição de creme de leite (35% de gordura), a temperatura máxima deverá ser de 5°C.

## Montagem feita a temperaturas inferiores a 5°C

Neste caso, o tempo de montagem se prolonga e o produto final fica menos consistente. Isso acontece devido à cristalização excessiva da água e ao aumento inevitável da viscosidade.

Se o tempo de montagem for mantido durante a utilização do produto, poderá resultar em um creme incompleto, provocando, conseqüentemente, sinérese. Para evitar que isso aconteça, assegure-se de que o produto esteja completamente montado, ou seja, que após atingir a consistência ideal comece a se soltar das paredes do recipiente.



# As aplicações

Principais aplicações do segmento e substituição de creme de leite na receita

## Categoria

## Produto

### Decoração/Recheio/ Cobertura



Chantilly



Bolos



Tortas

### Recheio



Verrine



Cheesecake



Trifle



Cremoso



Mousse



Ganache



Trufa



C. Toffee

### Massa



Panqueca e Crepe

### Sobremesa



Fudge

### Sobremesa congelada



Semifreddo



Parfait

### Sobremesa gelada



Bavaroise



Panna Cotta



Crème Brûlée



Clafoutis



Pudim

Total

Total ou parcial

Parcial

## Adições - antes do batimento

Adição de suco de Limão (*in natura*) → Até 30%

Adição de suco de Maracujá (concentrado) → Até 40%

Adição de Leite Condensado → Até 50%

Adição de Leite em pó → Até 20%

# Problemas e soluções

Problema	Causa	Solução
<b>Volume baixo/ Demora na montagem</b>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Excesso de produto</li> <li>Produto congelado ou muito gelado</li> <li>Batimento em velocidade muito alta</li> <li>Batedor inadequado ou falta de arame</li> </ul>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Colocar 1/3 do volume do tacho na batedeira</li> <li>Usar o produto à temperatura entre 4°C e 6°C</li> <li>Reconhecer o ponto de batimento desejado</li> <li>Usar o batedor tipo "globo" de ar</li> <li>Usar batedor em perfeitas condições</li> </ul>
<b>Creme muito poroso</b>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Excesso de batimento</li> <li>Velocidade alta</li> </ul>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Reconhecer o ponto de batimento desejado</li> <li>Bater em velocidade média</li> <li>Corrigir adicionando produto líquido gelado (-5°C) e bater novamente</li> </ul>
<b>Creme sem brilho</b>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Não atingiu o ponto de batimento</li> </ul>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Reconhecer o ponto de batimento desejado (ponto de pico ou suspiro)</li> </ul>
<b>Cor alterada</b>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Produto primeiramente congelado, depois descongelado e congelado novamente</li> <li>Produto armazenado inadequadamente, em altas temperaturas</li> </ul>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Uma vez congelado e descongelado, não retornar o produto ao freezer</li> <li>Armazenar o produto em temperatura recomendada</li> </ul>
<b>Consistência muito firme</b>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Excesso de batimento</li> </ul>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Reconhecer o ponto de batimento desejado</li> <li>Corrigir adicionando produto líquido e reiniciando o processo</li> </ul>
<b>Consistência muito mole</b>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Não atingiu o ponto de batimento</li> </ul>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Reconhecer o ponto de batimento desejado (ponto de picos ou suspiro)</li> </ul>
<b>Separação de líquidos ou fases</b>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Falta de batimento</li> <li>Excesso de líquido na mistura</li> <li>Líquidos em temperaturas diferentes</li> <li>Exposição à alta temperatura por longo tempo</li> </ul>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Bater até o desprendimento das bordas</li> <li>Reconhecer o ponto desejado</li> <li>Controlar a dosagem da mistura de líquidos</li> <li>A temperatura do líquido deve ser igual à do Chantilly</li> <li>Controlar para que o produto se mantenha em temperatura até 20°C no armazenamento</li> </ul>
<b>Formação de gordura nas paredes laterais na embalagem</b>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Longa exposição a altas temperaturas</li> <li>Condições inadequadas de armazenamento ou transporte</li> </ul>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Seguir as condições de transporte recomendadas e armazenamento em temperaturas até, no máximo, 20°C</li> <li>Umedecer o pão de ló com a calda</li> </ul>
<b>Rachaduras na superfície</b>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Excesso de batimento</li> <li>Aplicação de camada de cobertura muito fina</li> <li>Pão de ló muito seco</li> </ul>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Reconhecer o ponto de batimento</li> <li>Aplicar uma camada de, no mínimo, 0,5cm</li> </ul>
<b>Aparência talhada</b>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Mistura com produtos muito ácidos</li> </ul>	→ <ul style="list-style-type: none"> <li>Regular a dosagem</li> </ul>

# Bicos de confeitar



**Babado 86**



**Esfera**



**Chuveiro 234**



**Cesta 48**



**Especialidade 79**



**Folha 352**



**Russo**



**Saint Honoré**



Bicos de confeitador, ou bicos para confeitador, são indispensáveis na confeitaria. São diversos modelos para os mais variados tipos de decorações em bolos, cupcakes, biscoitos, tortas e muito mais.



**Perlê 1A**



**Pitanga 2D**



**Pétala 103**



**Pitanga 1M**



**Pitanga Aberto**



**Pitanga Fechado 31**



**Pétala 104**



**Flores 2F**





## *Dúvidas frequentes*

### **É permitida a adição de essências e corantes?**

Sim, podem ser adicionados corantes líquidos, em pó e em gel, além de essências de todos os tipos e sabores. Corantes em gel, porém, apresentam melhor resultado.

### **O produto pode ser batido no liquidificador?**

Não, a função do liquidificador é misturar e não emulsionar.

### **Pode-se misturar o Chantilly com outros produtos?**

Sim, o Chantilly pode ser misturado com frutas e doces, além de poder ser utilizado para fazer recheios. Bata o Chantilly e, quando a receita estiver montada, adicione os demais produtos desejados.

### **Pode-se utilizar o produto sem bater?**

Sim, o produto pode ser utilizado sem bater para salada de frutas, cafés, sobremesas, entre outros.

### **Pode-se congelar o produto?**

Somente batido o produto em embalagem UHT.





AB | BRASIL

---

SAC 0800 703 3699

*[www.abbrasil.com.br](http://www.abbrasil.com.br)   [www.fleischmannprofissional.com.br](http://www.fleischmannprofissional.com.br)*

Distribuidor:

