

COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES,

CHANTILLY AU Kiri



LE + PRODUIT

Kiri® Professionnel apporte de la tenue à votre chantilly, ce qui permet une mise en place anticipée. De plus, l'équilibre ainsi obtenu adoucit la légère acidité des fruits rouges.

COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES, chantilly au Kiri

Ingrédients pour 100 convives :



2 L de crème liquide 30 %

+



2 kg de **Kiri® Professionnel**

+



700 g de sucre semoule

+



6 kg de mélange de fruits rouges surgelés

+



20 cl de jus de citron

Progression de la recette

1. Monter au batteur la crème, puis ajouter le **Kiri® Professionnel** et 200 g de sucre.
2. Porter à ébullition les fruits rouges, ajouter 500 g de sucre et le jus de citron.
3. Laisser refroidir.
4. Dresser dans des verrines 60 g de compotée de fruits rouges.
5. Terminer en déposant la Chantilly au **Kiri® Professionnel** avec une poche et une douille cannulée.



🕒 Temps de préparation : 35 min

🕒 Temps de cuisson : 15 min

€ Coût moyen par portion : 0 1€



L'ASTUCE DU CHEF

Pour ajouter du craquant à votre dessert, saupoudrer d'éclats de fruits secs sur le dessus.



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques	695,8 kJ / 167 kcal
Matières grasses	12,25 g
dont acides gras saturés	7,88 g
Glucides	11,64 g
dont sucres	11,16 g
Protéines	2,56 g
Sel	0,3 g

