



**PRINCIPE** Principe de la crème chantilly : on prend une émulsion (la crème), on la fouette pour faire mousser et obtenir une émulsion mousseuse.

**PRATIQUE** Un produit (déjà une émulsion) : chocolat, foie gras, camembert. Obtenir une crème pas trop épaisse. Quand le produit est bien homogène, on le dispose sur des glaçons et on le fouette. Arrêt à l'obtention d'une texture type crème chantilly.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Eau	l	0,150
Chocolat	kg	0,200
Orange	p	1

## TECHNIQUES DE RÉALISATION

Faire fondre le chocolat dans l'eau (ne pas faire bouillir)  
Retirer du feu  
Préparer les éléments de décor  
Sangler sur glace  
Fouetter jusqu'à l'obtention de la « chantilly »  
Dresser  
Décorer