La Crema Chantilly

In questo articolo vi parlerò della Chantilly.
Molti non sanno che la vera crema chantilly altro non é che panna montata con lo zucchero a velo e l'aroma vaniglia. In aggiunta si possono inserire anche degli stabilizzanti, come il destrosio e l'amido per mantenere la panna gonfia e morbida.

Molto spesso, e capita anche nelle pasticcerie, quando un cliente chiede una torta farcita con la chantilly si dà per scontato che sia un composto fatto da panna e crema pasticcera in equal misura. Non c'è nulla di più sbagliato, poiché se aggiungiamo alla chantilly la crema pasticcera allora si parlerà di "crema diplomatica".

Detto ciò… qual'è la vera storia della crema chantilly?

Sappiamo che le creme montate vennero servite ai tempi di Caterina de' Medici. Nel 1650, a una cena donata alla corte di Bagnolet per Marie de Bourbon-Condé venne servito "un sacco di latte e tanta panna montata" (Loret, 1650). Ma lo zucchero è assente in questa ricetta. Bisognerà aspettare un secolo più tardi per ritrovare l'appellativo "Chantilly" nei ricettari.

Nel 1750, Menon, autore culinario, nel suo lavoro fornisce la ricetta per il formaggio Chantilly. Ma è solo alla fine del 18esimo secolo, 30 anni dopo, quando la crema viene resa nota con il nome "Chantilly" e collegato al villaggio di Chantilly.

Nel 1775 Louis-Henry de Bourbon, principe di Condé, proprietario a quel tempo del Domaine de Chantilly, ispirato agli scritti di Rousseau, al ritorno alla natura, alla vita sana e semplice dei contadini, costruì l'Amleto di Chantilly, una sorta di parco costituito da sette cottage: una stalla, un caseificio, un mulino, un cabaret, un fienile e due piccole case rustiche con tetti di paglia, formando così una piccola città all'interno di un paesaggio ombreggiato. Il fienile, il

caseificio e il mulino incontrano le loro vere funzioni mentre all'interno degli altri due edifici abbiamo i lussuosi appartamenti dei principi: una sala da pranzo, una sala da biliardo, un soggiorno… .

Dal 1775, il Principe di Condé organizza lì frequenti cene, ricevendo ospiti importanti. Nel 1777 erano presenti l'imperatore Giuseppe II, il fratello di Maria Antonieta (che ispirò questo villaggio a costruire la frazione di Trianon) o persino le figlie di Luigi XV. Il villaggio è diventato un luogo di feste incredibili, concerti, giri in canoa sul piccolo canale e cucina raffinata.

Nel 1784, la baronessa Maria Feodorovna, fornisce preziose informazioni su un ricevimento: "…non aveva mai mangiato una crema così buona, così allettante, così solida… Avevo una ciotola di frutta e bellezze miste, avvolta con fiori di campo e nidi di uccelli ai quattro angoli… era la coppa più bella e mai così ammirata". E fu così che finalmente per la prima volta venne resa popolare la crema Chantilly!

Ma rimane un grande mistero tra la "panna montata" del 17 ° secolo e la crema Chantilly del 1784. Di chi fu l'idea di mettere lo zucchero nella crema? Quale ospite dei principi di Condé battezzò così la vera crema Chantilly?
La sua nascita rimarrà un segreto, lasciandoci così la possibilità di creare storie meravigliose.



Il Castello di Chantilly

Ed ecco la mia ricetta per una Crema Chantilly super, ottima per farcire torte e decorare.

Ingredienti:

- 500 ml di panna da montare non zuccherata e soprattutto FREDDA
- 100 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 bustina di PannaFix (stabilizzante)

Procedimento:

Versate la panna fredda nella planetaria assieme all'aroma vaniglia (se utilizzate l'estratto si noteranno anche i semini della vaniglia il ché la renderà ancora più speciale e dal gusto decisamente più raffinato e pregiato).

Inserite il gancio frusta ed azionate la macchina a velocità bassa ed iniziate ad incorporarvi lo zucchero a velo. Infine la bustina della PannaFix.

Portate a velocità elevata fino a quando non si sarà montata a neve ben ferma (prova del becco). Non esagerate nella montatura o rischierete di ottenere una sorta di burro invece che la crema chantilly.

La vostra crema è pronta per essere utilizzata come farcitura oppure come decorazione finale.

La Crema Stracciatella:

Per ottenere la crema stracciatella è sufficiente aggiungere le gocce di cioccolato fondente sopra alla crema chantilly.

…

Alle prossime ricette,
***Charles**.*