Cómo hacer nata montada y Chantilly

Ingredientes



- 500 ml de nata para montar del 35% M.G.
- 80 g de azúcar blanco
- Si queremos teñir: Unas gotas de colorante con base de agua

Sobre esta receta

En esta receta veremos cómo hacer nata montada o Chantilly. Aprenderemos a preparar nata montada con todos los trucos y apuntes necesarios para que salga un montado perfecto. Veremos paso a paso cómo se hace la nata montada firme para decoraciones, extra firme para rellenos e incluso cómo colorearla... La nata para montar se conoce también como crema de leche, crema de batir, crema para chantillí, crema doble, heavy whipping cream... y siempre debe ser de un contenido en materia grasa = MG mayor del 30% Esta receta es la primera de una serie para «decorar tartas», en las que veremos desde la base: cómo montar la nata, hasta formas y dibujos para decorar nuestras tartas con éxito.

1. Nata montada FIRME para decorar

Preparación

- Para preparar una nata montada firme para decoración de tartas comenzamos echando en un bol bien frío la nata también fría. Batimos durante unos 3-4 minutos y agregamos el azúcar poco a poco sin parar de batir. Batiremos unos 4-5 minutos más hasta que quede firme, al levantar se generen picos y al darle la vuelta al bol, la nata no se caiga. No debemos pasarnos batiendo para que no se corte la nata y se forme mantequilla.
- Esta nata está ideal para decoraciones de bizcochos, pasteles y tartas. Para colorear se agrega el colorante en pequeñas cantidades utilizando, por ejemplo, un palillo. A continuación, se mezcla bien hasta que quede un color homogéneo. Añadiremos la cantidad necesaria para obtener el color deseado.

2. Nata montada EXTRA FIRME para rellenar

Ingredientes

- 500 ml de nata para montar del 35% M.G.
- 90 g de azúcar blanco
- 50 g de queso crema tipo Philadelphia o Mascarpone

Cómo hacer nata montada y Chantilly

Preparación

- Para preparar una nata montada extra firme para relleno de tartas comenzamos echando en un bol bien frío la nata también fría. Batimos durante unos 3-4 minutos y agregamos el azúcar poco a poco sin parar de batir. Batiremos unos 3-4 minutos más hasta que la nata comience a marcar la forma de las varillas. Añadimos el queso crema: una cucharadita de postre por cada 100 ml de nata. Batimos de nuevo hasta que veamos unos surcos más profundos y notemos la nata bien espesa.
- Esta nata está ideal para rellenar roscones, bizcochos, tartas y pasteles y aguanta firme varios días. Si utilizas azúcar en polvo (glass, lustre, impalpable...) en lugar de azúcar normal, conseguirás una nata extra firme y muy resistente, tanto en forma como en duración.

3. Cómo hacer Chantilly

Ingredientes

- 500 ml de nata para montar del 35% M.G.
- 50 g de azúcar en polvo (azúcar glase)
- Unas gotas de esencia de vainilla
- Si queremos teñir: Unas gotas de colorante con base de agua

Preparación

- Para preparar un Chantilly firme para decoración de tartas comenzamos echando en un bol bien frío la nata también fría. Batimos durante unos 3-4 minutos y agregamos el azúcar en polvo poco a poco sin parar de batir. Batiremos unos 4-5 minutos más hasta que quede firme, al levantar se generen picos y al darle la vuelta al bol, la nata no se caiga.
- El Chantilly es menos poroso que la nata montada normal y está ideal para decoraciones de bizcochos, pasteles y tartas.

Ideas para aromatizar la nata y más trucos ...

- La nata montada habitualmente se aromatiza con esencia de vainilla, aunque también puede aromatizarse con muchos otros ingredientes: café, fresa, limón, canela, chocolate, almendras o avellanas en polvo, coco rallado... Cuando utilizamos ingredientes como el chocolate en polvo, las almendras o el coco rallado, cambiaremos la cantidad de estos ingredientes por su correspondiente en azúcar.
- El principal truco para hacer nata montada con éxito es que tanto el bol como la nata deben estar bien fríos. Si hace mucho calor o el bol es plástico debemos colocarlo dentro de otro más grande en el que tendremos agua con hielo, para que se mantenga bien frío.
- Hay dos puntos a tener en cuenta para montar correctamente la nata: TEMPERATURA: Para montar la nata con éxito lo más importante es que el bol y la nata estén bien fríos. Si hace mucho calor, es poca cantidad o el bol es plástico debemos colocarlo dentro de otro más grande en el que tendremos agua con hielo, para que se mantenga bien frío. Si es poca cantidad debe batirse a velocidad media para que las varillas no calienten la nata. En este caso es muy importante que estén los dos bien fríos. TIEMPO: La nata tarda en montarse desde los 3-4 a los 8-9 minutos, dependiendo de la batidora. En la mitad del montado se agrega el

Cómo hacer nata montada y Chantilly

azúcar poco a poco, nunca de golpe ya que podría cortarse. Si nos pasamos de tiempo se corta y se convierte en mantequilla. La mantequilla es nata con una buena cantidad de materia grasa (M.G.), en torno al 80%. Se forma cuando batimos nata el tiempo suficiente para que se separe y convierta en un suero y una pasta que sería la mantequilla.

Colorante para la nata montada, más detalles ...

- El colorante que se utiliza para hacer la nata montada es a base de agua, sin grasa y normalmente se vende en pasta o gel. Ese colorante es apto para todos los alimentos a base de agua como la nata montada, el mazapán, el fondant, el merengue... El modo de empleo es sencillo: se agrega en pequeñas cantidades, utilizando por ejemplo un palillo. A continuación, se mezcla bien hasta que quede un color homogéneo. Añadiremos la cantidad necesaria para obtener el color deseado. Dependiendo de la marca colorean con mayor o menor intensidad, si bien en la nata montada suele obtener tonos pastel algo más fuertes que el merengue.
- El colorante que se utiliza en los chocolates en cambio es con base grasa, son colorantes alimentarios a base de aceite concentrado. Con estos colorantes se puede colorear cualquier tipo de chocolate en estado líquido, los Candy Melts y capas líquidas de glaseado o cobertura.

Cómo decorar tartas con Nata montada (crema de leche) :

Recetas con Nata líquida (crema de leche) :