

Cómo hacer **Nata montada**



Ingredientes :

Para la Nata montada FIRME:

- 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

Nata montada EXTRA FIRME:

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

Para el Chantilly:

- 500 ml de nata para montar del 35% M.G.
- 50 g de azúcar en polvo

Si queremos teñir: Unas gotas de colorante con base de agua

Nata montada FIRME para decoración:

- 1 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.
- 2 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.

Nata montada EXTRA FIRME para rellenar:

- 1 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.
- 2 Esta nata está ideal para rellenar roscones, bizcochos, tartas y pasteles y aguanta firme varios días. picos.

Para hacer el Chantilly:

- 1 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.
- 2 El Chantilly es menos poroso que la nata montada normal y está ideal para decoraciones de bizcochos, pasteles y tartas.