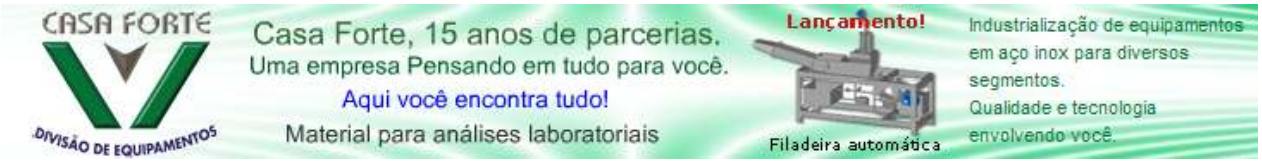


» ARTIGOS TÉCNICOS

Fonte: a a a a

CREME CHANTILLY

*Por Licinia de Campos**

Creme de leite é um laticínio composto pela camada de maior teor gorduroso, escumado do topo do leite antes da homogeinização. No leite não homogeinizado, a gordura mais leve aflora ao topo. Já na produção industrial do creme de leite, este processo é acelerado pelo uso de centrífugas chamadas de "separadoras". Em muitos países, o creme de leite é vendido com várias gradações no teor total de gordura. O creme de leite pode ser desidratado a pó para transporte a mercados distantes.

O creme de leite produzido por vacas criadas a pasto (particularmente o gado Jersey), contém alguns pigmentos carotenóides naturais derivados das plantas que ingerem, e isto dá ao creme um tom levemente amarelado, daí o nome da coloração branca-amarelada de creme. O creme das vacas confinadas, com alimentação baseada em grãos, é branco.

A cremosidade tem consistência marcante, perfeitamente equilibrada entre sólido e fluído, entre persistente e evanescente. É substancial, mas ao mesmo tempo uniforme e amorfa. Liga-se à cavidade bucal, mas não oferece resistência aos dentes e à língua, nem se torna meramente untuoso. Esta sensação luxuriante resulta do acumulamento dos glóbulos gordurosos, muito pequenos para nossos sentidos detectarem-nos. Além dessa textura apetitosa, o creme tem um aroma distinto à gordura e pêssego (lactonas). Oferece a virtude de ser um ingrediente robusto, inesquecível. O leite contém grosseiramente pesos iguais de proteínas e gorduras, enquanto no creme a gordura sobrepuja a proteína em pelo menos de 10 a 1. Graças a essa diluição da proteína, o creme é menos propenso a talhar. E graças à sua concentração em glóbulos gordurosos, pode ser inflado em creme chantilly, espuma mais substancial e estável que o leite por si só não pode gerar.

História
Acredita-se que o célebre cozinheiro Vatel foi quem primeiro se utilizou do creme chantilly no século XVII, dedicando o nome ao local no qual trabalhava, o castelo de Chantilly. No século XVIII, seu uso se generalizou, notadamente na preparação de molhos sofisticados, nos recheios, nos acompanhamentos de carnes e aves e nos omeletes e sobremesas. Mas foi no século XIX que teve seu triunfo, com o grande chefe Carême adicionando-o em várias preparações: acabamento de molhos e o associa particularmente às batatas.

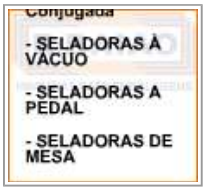
A fabricação do creme não necessita de técnica especial. O creme é extraído segundo processo totalmente natural: logo após o repouso do leite, os elementos que o compõem se separam em função de sua densidade. Os glóbulos de matéria graxa são mais leves que a água e têm tendência a aflorar à superfície para formar uma camada de creme. Até o fim do século XIX, a obtenção do creme necessitava de um bocado de paciência. Os processos de fabricação não mudaram. A única modificação, além dos progressos em higiene, veio da tecnologia (invenção de uma desnatadora centrífuga) que reproduz industrialmente os gestos ancestrais da fabricação.

A popularidade do creme decaiu no século XX com a condenação nutricional da gordura saturada, de tal maneira que hoje é mais facilmente encontrado na forma longa vida ultrapasteurizado.

Outros produtos do creme
Manteiga: é feita batendo-se o creme para separar a manteiga e o soro. Pode ser feito à mão ou à máquina. O creme se deteriora mais rapidamente que a manteiga obtida dele.

Creme chantilly: feito pela agitação ou mistura de ar no creme com mais de 30% de gordura, para tornar o creme líquido em sólido cremoso. O óxido nitroso pode ser usado também para fazer creme chantilly.

Creme azedo: comum nos EUA, é o creme (com 18% ou mais de gordura) que foi submetido à cultura bacteriológica para produzir ácido lático (0,5%+), o que o azeda e o encorpa. O creme fresco é um creme pesado



(30-40% de gordura) levemente azedado por cultura bacteriológica, mas não como o azedo e tão grosso como este.

Composição nutricional
O creme contém matéria graxa (30 a 40% em média), água (59%) e 6% de elementos não graxos: proteínas, lactose e minerais. É rico em cálcio e vitaminas lipossolúveis (A, D, E e K). A legislação autoriza a adição em bem pequenas quantidades de certos produtos: sacarose (15% no máximo), fermentos láticos, estabilizantes (0,5%).

Com 60% de teor em água, o creme não pertence à categoria dos corpos graxos. Em 100g de produto contabiliza-se 335 kcal. A mesma quantidade de azeite de oliva fornece 900 kcal, e a manteiga ou margarina quase 700! Uma colher de sopa de creme tem 4,5g de matéria graxa ao passo que 1 colher de sopa de azeite de oliva tem 10g de matéria graxa.

Considerado por muitos como indigesto, ao contrário, sua composição em ácidos graxos de cadeias curtas e médias lhe confere rapidez na absorção. Além do mais, estimula a evacuação da vesícula biliar.

Estrutura do creme de leite
Sua estrutura é muito similar à da gordura e do ar existente no sorvete. O creme chantilly é uma emulsão com teor gorduroso de 35-40%. Quando se bate uma tigela de creme de leite, a agitação e as bolhas de ar adicionadas fazem com que os glóbulos de gordura comecem a coalescer parcialmente em cadeias e núcleos e adsorve-os e dissimina-os ao redor das bolhas de ar.

Quando a gordura coalesce parcialmente, o ar da bolha com gordura estabilizada se une à próxima bolha e assim por diante. O creme chantilly logo começa a ficar firme e com aparência seca e toma textura uniforme. Isto é resultado da formação da estrutura de gordura parcialmente coalescida, estabilizando as bolhas de ar. O teor gorduroso cristalino é essencial (uma vez que o creme chantilly é muito dependente da temperatura) para que os glóbulos de gordura se coalizem parcialmente em estrutura tridimensional. Se o creme chantilly for batido demasiadamente, a gordura começa a desnatar e forma partículas de manteiga.

Creme de leite como ingrediente
É usado como ingrediente em muitas preparações, incluindo o sorvete, muitos molhos, sopas, e alguns cremes e pudins, assim como para bolos. O creme irlandês é um licor alcóolico com creme misturado com uísque e café. O creme é usado também em curries como pratos de masala. Com frequência é adicionado ao café.

Em propostas culinárias, tanto o creme fresco quanto o enlatado ou longa vida podem ser utilizados, embora o último separe quando aquecido, geralmente porque há um maior teor ácido. Em confeitaria, é indispensável puro ou batido, para bavaroises, musses, suflês, flans, etc. Nos sorvetes dá um toque inigualável.

Importância do resfriamento: como mesmo o mais suave aquecimento do esqueleto de gordura da espuma do creme faz com que a gordura líquida colapse as bolhas de ar, é essencial manter o creme gelado enquanto está sendo batido. Deve-se começar com 5-10^{0}C e tigelas e batedores devem ser gelados também, pois ambos, ar e batedores, rapidamente aquecem tudo. O ideal é que o creme "descanse" no refrigerador por 12 horas ou mais antes de ser batido. O resfriamento prolongado faz com que um pouco da gordura forme filamentos cristalinos que precipitam a retirada da membrana e imobilizam pequenas porções de gordura líquida distribuídas uniformemente no creme gelado. O creme deixado à temperatura ambiente e gelado somente um pouco antes, libera o líquido gorduroso inflador das bolhas desde o começo do bater, e nunca cresce o suficiente, sendo mais facilmente obtido um creme com aparência granular e aguado.

O creme chantilly deve ser suficientemente rico em gordura para formar um esqueleto contínuo de glóbulos. A concentração mínima de gordura é de 30%. Os glóbulos de gordura do creme homogeinizado são menores e mais densamente cobertos com proteínas do leite. Por esse motivo formam uma espuma de textura mais fina, e levam o dobro de tempo para bater. Pode-se cortar o tempo de bater pela metade, acidificando-o levemente – 1 colher de chá de suco de limão para cada xícara – 250ml.

Métodos de bater: à mão, máquina ou com gás pressurizado
O creme pode ser batido de várias maneiras. Bater à mão leva mais tempo e cansaço físico maior que com batedor elétrico, mas incorpora mais ar e produz maior volume. O creme chantilly mais leve, mais fofo, é produzido com a ajuda de gás pressurizado, geralmente óxido nitroso (N2O). O aparelho mais conhecido é a lata de aerossol, que contém uma mistura pressurizada de creme ultrapasteurizado e gás dissolvido. Quando a válvula é aberta e a mistura liberada, o gás se expande instantaneamente e explode o creme em espuma muito leve. Há também um aparelho que aera normalmente o creme fresco com cápsulas recarregáveis de óxido nitroso, liberado pela válvula e causa grande turbulência quando se mistura ao creme.

Armazenamento
* creme ultrapasteurizado se mantém por 6 a 8 semanas se refrigerado ou abaixo de 4^{0}C. * creme de leite sem bater não deve ser congelado. Mantenha o creme de leite longe de odores fortes e luzes brilhantes, pois pode ser afetado adversamente. De maneira geral, a data de validade estabelece:

- 7 dias para creme cru;
- 30 dias para cremes pasteurizados;
- 4 meses para cremes esterilizados UHT;
- 8 meses para cremes esterilizados longa vida.

Referências bibliográficas
Universidade de Guelph - http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/whcream.html.
MCGEE, Harold. The Science and Lore of the kitchen. N. York, 2004.
VACLAVIK et al, Dimensions of Food, sixth edition. Florida, USA, 2006.
www.maisondulait.com

www.laitel.com

***Licinia de Campos** Graduada em Nutrição (Universidade São Judas Tadeu) com formação autodidata em Gastronomia; pós-graduada em Gestão de Negócios de Serviços de Alimentação (SENAC); curso de especialização em Docência e Didática para Ensino Superior em Turismo e Hotelaria (SENAC); curso de Auditor Líder ISO 22000 (Food Design); ex-redatora do Suplemento Feminino do jornal "O Estado de SP"; Seminário de Antropologia Alimentar : "Alimentation et hiérarchies sociales et culturelles" pelo IEHCA em Tours, França; participante do programa "Com Sabor" da Rede Mulher por 3 anos; tradutora de diversos fascículos e livros para a Editora Globo; consultora gastronômica- nutricional do site SIC (Serviço de Informação da Carne); palestrante especializada em Gastronomia e Nutrição; redatora da revista NutriNews ; docente em vários cursos das unidades SENAC ; Consultora e Assessora Especializada em Gestão Operacional Administrativa de Unidades Alimentares.*

comentar enviar por e-mail imprimir voltar

CLASSIFICADOS

VEÍCULOS
TRATOR SANTA MATILDE

Preço: Consulte!

MÁQUINAS PARA EMBALAGEM
MÁQUINA ENVASADORA PARA SORVETES
MÁQUINA ENVASADORA...
Preço: Consulte!

SELADORAS
SELADORA PARA LÍQUIDOS R.BAIÃO
Seladoras para Líq...
Preço: Consulte!

Patrocinadores

INFORMATIVO

[**Home**] [Cadastro] [Empresa] [Fale Conosco] [Suporte Técnico] [Termos de Uso]

Copyright (C) 2001 - 2009 - M I L K N E T® - Todos os Direitos Reservados.

Este site é melhor visualizado em 1024x768px.

Contato: milknet@milknet.com.br

milknet®
By RMA Host