

LA NEIGE ME FAIT PENSER À... DE LA CRÈME FOUETTÉE!

Quelques minutes avant de fouetter la crème...

- Placer le bol et les batteurs au réfrigérateur pour les garder bien froids jusqu'au moment de fouetter la crème. Si un adulte bat la crème, utiliser des batteurs électriques. Si les enfants sont plus âgés, vous pouvez les faire participer en utilisant un batteur manuel à deux fouets rotatifs.

Au moment de fouetter la crème...

- Verser la crème à fouetter dans le bol bien froid.
- Faire remarquer aux enfants que la crème est liquide. Vous pouvez également leur faire remarquer l'espace que prend le liquide dans le bol.
- L'adulte peut battre la crème avec les batteurs électriques. Si vous désirez faire participer les enfants, vous pouvez utiliser un batteur manuel à deux fouets rotatifs qu'ils activent tour à tour.

Quand la crème est fouettée...

- Ajouter un peu de sucre à glacer.
- Fouetter à nouveau pour disperser le sucre dans la crème.
- Faire remarquer aux enfants que la crème est maintenant « solide » et que la crème fouettée prend beaucoup plus d'espace que la crème liquide.
- Expliquer aux enfants que les fouets permettent de faire entrer des petites bulles dans le liquide (la crème) et que les petites bulles de gras dans la crème se collent entre-elles pour empêcher les bulles d'air de sortir de la crème.
- Ajouter aux explications qu'il est bien important que la crème soit bien froide avant de la fouetter, car les petites bulles de gras se collent plus facilement quand elles sont froides.

Ensuite...

- Déguster votre crème fouettée ou réfrigérer la immédiatement.

Congeler la crème fouettée pour en avoir sous la main en tout temps...

- Modeler des petits monticules à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à pâtisserie.
- Placer ces petits délices sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin et faire congeler.
- Transférer les dans un contenant hermétiquement fermé lorsqu'ils seront congelés.
- Placer le contenant au congélateur.

Pour les occasions spéciales...

On savoure de la crème fouettée sur une croustade aux petits fruits, sur des petits fruits en coupe ou sur un grand bol de chocolat chaud par temps froid!