

Les différents points clés observés lors du foisonnement d'une crème « Président professionnel 35% »



Structure « mousse à raser »
Traces que le fouet laisse dans la chantilly lors de son passage



Début de déchirure de la chantilly => proche du temps de pochage

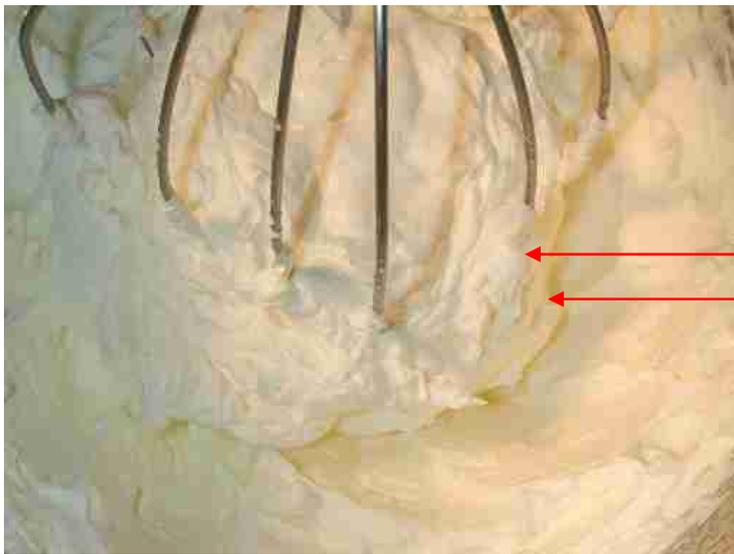
Début de la concentration de la chantilly dans le fouet

Nombreuses volutes visibles à la surface de la chantilly



Marques bien visibles du fouet lors de son retrait de la chantilly.
=> correspondant au temps de pochage

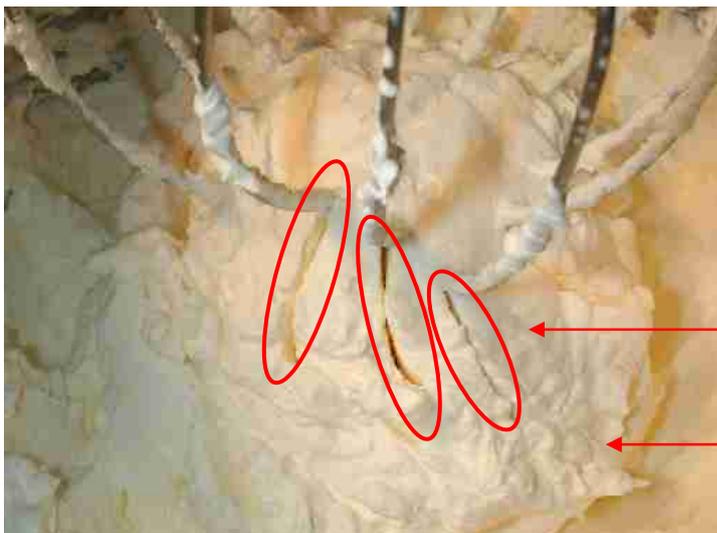
Premières marques du fouet qui s'estompent



Déchirure quasi complète de la chantilly.
=> correspondant au temps dit optimal

Marques nettes du fouet

Déchirure quasi complète de la chantilly séparant la chantilly du centre du fouet de celle sur le bord du bol



Structure en dôme de la chantilly lors du retrait du fouet.

=> correspondant au temps dit optimal

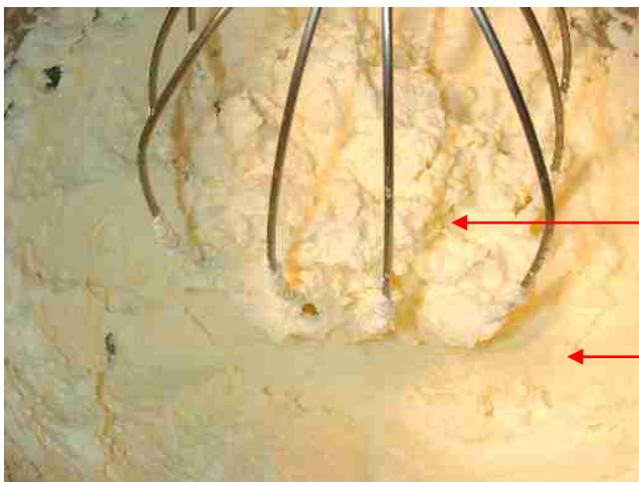
Marques très nette et profondes du fouet lors de son retrait

Dôme de chantilly



Maintient complet de la chantilly lors du retrait du fouet
=> foisonnement poussé un peu trop loin

Lors du retrait du fouet, toute la chantilly est retenue dans le fouet.



Effondrement de la chantilly ; formation de grains de beurre
=> foisonnement poussé beaucoup trop loin

Grains de beurre

Couleur jaunâtre

La chantilly devient jaunâtre et granuleuse
=> foisonnement poussé beaucoup trop loin.