

ШАНТИЙИ

Whipped cream Chantilly е **подсладена и ароматизирана бита сметана**, символ на френската изтънченост. Популяризирана е през XVII век от François Vatel в замъка Шантийи и до днес е класически елемент в сладкарството по целия свят.

Сметана Шантийи (на френски *crème Chantilly*) е подсладена, ароматизирана бита сметана.

- Приготвя се чрез **разбиване на течна сладкарска сметана** (съдържание на мазнини обикновено 30–35%),
- Добавя се **пудра захар** и често **ванилия** (екстракт, шушулка или ванилова захар).
- Резултатът е пухкава, лека и ароматна сметана, която се използва като крем или декорация.



Кой я е изобретил и кога

- Името ѝ идва от **замъка Шантийи (Château de Chantilly)** във Франция.
- Легендата разказва, че придворният готвач **François Vatel** (1631–1671) е този, който популяризира или дори измисля сладкарската сметана по време на пищни банкети, организирани за Луи XIV.
- Историците смятат, че сметаната е била разбивана и преди, но Вател я прави известна като символ на изисканата френска кухня през XVII век.



Как се използва днес

- За **декорация** на торти, тартове, пайове и кексчета.
- Като **пълнеж** за еклери, профитероли, шушулки (choux).
- Сервира се като гарнитура към плодове, кремове, шоколадови мусове, горещ шоколад или кафе.
- В модерната сладкария често се използва стабилизирана версия (с желатин или маскарпоне), за да запази формата си по-дълго.

Етимология

- „Chantilly“ – от името на замъка Шантийи, разположен северно от Париж.
- В кулинарния свят „à la Chantilly“ означава „със сметана“.

