



NAMELAKA AL CIOCCOLATO (RICETTE DI BASE)

CREMA DA FARCITURA A BASE DI CIOCCOLATO SIMILE AD UNA GANACHE MONTATA, SI DIFFERENZIA PER LA SUA DELICATEZZA E DALLA STRUTTURA ARIOSA E STABILE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



UTILIZZANDO CIOCC. FONDENTE 75-76%

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| LATTE INTERO | g 250 |
| GLUCOSIO | g 10 |
| MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% | g 200 |
| SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA | |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| LILLY NEUTRO | g 25 |

UTILIZZANDO CIOCC. FONDENTE 68-70-72%

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| LATTE INTERO | g 250 |
| GLUCOSIO | g 10 |
| SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% | g 220 |
| MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA | |
| MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA | |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| LILLY NEUTRO | g 25 |

UTILIZZANDO CIOCC. FONDENTE 56-58-64%

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| LATTE INTERO | g 250 |
| GLUCOSIO | g 10 |
| SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% | g 230 |
| RENO CONCERTO FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA | |
| RENO CONCERTO FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA | |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| LILLY NEUTRO | g 25 |

UTILIZZANDO CIOCC. LATTE 38%

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| LATTE INTERO | g 250 |
| GLUCOSIO | g 10 |
| SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% | g 340 |
| MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - IN ALTERNATIVA | |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| LILLY NEUTRO | g 35 |

UTILIZZANDO CIOCC. LATTE 34% -LACTEE CARAMEL E GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| LATTE INTERO | g 250 |
| GLUCOSIO | g 10 |
| RENO CONCERTO LATTE 34% | g 350 |
| RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - IN ALTERNATIVA | |
| RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% - IN ALTERNATIVA | |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| LILLY NEUTRO | g 40 |

UTILIZZANDO CIOCC. GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------|-------|
| LATTE INTERO | g 250 |
| GLUCOSIO | g 10 |
| SINFONIA GIANDUIA FONDENTE | g 320 |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| LILLY NEUTRO | g 35 |

UTILIZZANDO CIOCC. BIANCO E NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| LATTE INTERO | g 250 |
| GLUCOSIO | g 10 |
| RENO CONCERTO BIANCO 31,50% | g 340 |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - IN ALTERNATIVA | |
| SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO - IN ALTERNATIVA | |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| LILLY NEUTRO | g 40 |

NAMELAKA AL PISTACCHIO O NOCCIOLA

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| LATTE INTERO | g 250 |
| GLUCOSIO | g 10 |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO | g 280 |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| LILLY NEUTRO | g 50 |
| JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA | g 80 |
| JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE - IN ALTERNATIVA | g 80 |
| SALE FINO - SOLO PER PISTACCHIO | g 2 |

COMPOSIZIONE FINALE

- Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
- Aggiungere il cioccolato (ed eventualmente la pasta aromatizzante) continuando a mixare.
- Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
- Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.
- Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria (circa 1 minuto).
- E' possibile utilizzare la Namelaka per la farcitura di dolci anche senza montarla, avrà una consistenza cremosa e mediamente gelificata.

-La namelaka deve essere conservata e consumata a temperatura positiva (5°C).

NOTE: se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Realizza una gustosa namelaka aggiungendo le noste paste aromatizzanti [JOYPASTE](#).