



NAMELAKA AL CIOCCOLATO CAMEL ORO

CREMA DA FARCITURA A BASE DI CIOCCOLATO SIMILE AD UNA GANACHE MONTATA, SI DIFFERENZIA PER LA SUA DELICATEZZA E DALLA STRUTTURA ARIOSA E STABILE. (CONSERVAZIONE E SERVIZIO A +5°C).

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



REALIZZAZIONE NAMELAKA

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 250
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA CAMEL ORO	g 350
PANNA 35% M.G.	g 200
LILLY NEUTRO	g 40

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.
- è possibile aggiungere del sale in ricetta (0,2% circa) per esaltare il gusto del caramello.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE