



NAMELAKA VEGANA (RICETTA 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 VEGAN DF

INGREDIENTI

BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO) - SOIA-MANDORLA ECC	g 250
GLUCOSIO	15
SINFONIA VEGAN M*LK DF	g 340
PANNA INTERAMENTE VEGETALE	g 200
LECITINA (DI SOIA)	g 4

COMPOSIZIONE FINALE

- Scaldare il latte con il glucosio e lecitina di soia a 60°C circa.
- Aggiungere il cioccolato (ed eventualmente la pasta aromatizzante) continuando a mixare.
- Aggiungere la panna interamente vegetale 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).



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE