

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 farcirtura di dolci anche senza montarla, avrà una consistenza cremosa e mediamente gelifcata.

-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.