



NAMELAKA AL CIOCCOLATO CAMEL ORO

👨‍🍳 Livello avanzato

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).



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

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 farciture 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.