



NAMELAKA VEGANA (RICETTA BASE)

👤 Livello intermedio

Crema da farcitura a base di cioccolato simile ad una ganache montata, si differenzia per la sua delicatezza e dalla struttura ariosa e stabile.

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 DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE