

## 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 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).



**RICETTA CREATA DA:** 

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE