

# 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.

## Recipe variants:

- **Namelaka fondente 76%**
- **Namelaka fondente 68%**
- **Namelaka fondente 58%**
- **Namelaka fondente 54,5%**
- **Namelaka al latte 34%**
- **Namelaka al Cioccolato Bianco 33%**
- **Namelaka al Cioccolato Bianco 28%**
- **Namelaka al Gianduia latte &nbsp;**
- **Namelaka fondente 70%**
- **Namelaka fondente 64%**
- **Namelaka fondente 56%**
- **Namelaka al latte 38%**
- **Namelaka al latte 33,6%%**
- **Namelaka al Cioccolato Bianco 31,50%**
- **Namelaka al Gianduia Fondente&nbsp;**
- **Namelaka al Nocciolato Bianco**



Extraordinary  
made simple.

- **Namelaka al Lactee caramel&nbsp;**

- **Namelaka al Caramel Oro**

- **Namelaka al Pistacchio**



**Extraordinary  
made simple.**

# NAMELAKA FONDENTE 76%

👤 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.**

## NAMELAKA FONDENTE 76%

Latte intero

Glucosio

Sinfonia cioccolato fondente 76%

Panna 35% m.g.

Lilly neutro

250g

10g

200g

200g

25g

- 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 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).
- **NOTE:** se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.

# NAMELAKA FONDENTE 70%

👤 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.**

## NAMELAKA FONDENTE 70%

Latte intero

Glucosio

Sinfonia Cioccolato Fondente 68%

Panna 35% m.g.

Lilly Neutro

250g

10g

220g

200g

25g

- 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 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).
- **NOTE:** se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.

# NAMELAKA FONDENTE 68%

👤 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.**

## NAMELAKA FONDENTE 68%

Latte intero

Glucosio

Sinfonia Cioccolato Fondente 68%

Panna 35% m.g.

Lilly Neutro

250g

10g

220g

200g

25g

- 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 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).
- **NOTE:** se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.

# NAMELAKA FONDENTE 64%

👤 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.**

## NAMELAKA FONDENTE 64%

Latte intero

250g

Glucosio

10g

Reno Concerto Cioccolato Fondente

230g

68%

200g

Panna 35% m.g.

25g

Lilly Neutro

- 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 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).
- **NOTE:** se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.

# NAMELAKA FONDENTE 58%

👤 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.**

## NAMELAKA FONDENTE 58%

Latte intero

250g

Glucosio

10g

Reno Concerto Cioccolato Fondente

230g

58%

200g

Panna 35% m.g.

25g

Lilly Neutro

- 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 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).
- **NOTE:** se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.

# NAMELAKA FONDENTE 56%

👤 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.**

## NAMELAKA FONDENTE 56%

Latte intero

Glucosio

Sinfonia Cioccolato Fondente 58%

Panna 35% m.g.

Lilly Neutro

250g

10g

230g

200g

25g

- 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 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).
- **NOTE:** se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.

# NAMELAKA FONDENTE 54,5%

👤 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.**

## NAMELAKA FONDENTE 54,5%

Latte intero

Glucosio

Reno X Cioccolato Fondente 54,5%

Panna 35% m.g.

Lilly Neutro

250g

10g

230g

200g

25g

- 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 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).
- **NOTE:** se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.

# NAMELAKA AL LATTE 38%

👤 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.**

## NAMELAKA AL LATTE 38%

Latte intero

Glucosio

Sinfonia Cioccolato al latte 38%

Panna 35% m.g.

Lilly Neutro

250g

10g

340g

200g

35g

- 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 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).
- **NOTE:** se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.

# NAMELAKA AL LATTE 34%

👤 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.**

## NAMELAKA AL LATTE 34%

Latte intero

Glucosio

Reno Concerto Cioccolato al latte 34%

Panna 35% m.g.

Lilly Neutro

250g

10g

350g

200g

40g

- 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 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).
- **NOTE:** se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.

# NAMELAKA AL LATTE 33,6%%

👤 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.**

## NAMELAKA AL LATTE 33,6%

Latte intero

Glucosio

Reno X Cioccolato al latte 33,6%

Panna 35% m.g.

Lilly Neutro

250g

10g

350g

200g

40g

- 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 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).
- **NOTE:** se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.

# NAMELAKA AL CIOCCOLATO

## BIANCO 33%

👤 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.**

### NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO

Latte intero

250g

[Glucosio](#)

10g

Sinfonia Cicolato Bianco 33%

340g

Panna 35% m.g.

200g

[Lilly Neutro](#)

40g

- 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 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.

# NAMELAKA AL CIOCCOLATO

## BIANCO 31,50%

👤 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.**

### NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO

Latte intero

Glucosio

Reno Concerto Cioccolato Bianco 31,5%

Panna 35% m.g.

Lilly Neutro

250g

10g

340g

200g

40g

- 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 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).
- **NOTE:** se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.

# NAMELAKA AL CIOCCOLATO

## BIANCO 28%

👤 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.**

### NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO

Latte intero

[Glucosio](#)

Reno X Cioccolato Bianco 28%

Panna 35% m.g.

[Lilly Neutro](#)

250g

10g

340g

200g

40g

- 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 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).
- **NOTE:** se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.

# NAMELAKA AL GIANDUIA

## FONDENTE

👤 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.**

### NAMELAKA AL GIANDUIA FONDENTE

Latte intero

[Glucosio](#)

Sinfonia Gianduia Fondente

Panna 35% m.g.

[Lilly Neutro](#)

250g

10g

320g

200g

35g

- 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 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).
- **NOTE:** se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.

# NAMELAKA AL GIANDUIA LATTE

👤 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.**

## NAMELAKA GIANDUIA LATTE

Latte intero

[Glucosio](#)

[Reno Concerto Gianduia Latte](#)

Panna 35% m.g.

[Lilly Neutro](#)

250g

10g

350g

200g

40g

- 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 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).
- **NOTE:** se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.

# NAMELAKA AL NOCCIOLATO

## BIANCO

🏠 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.**

### NAMELAKA AL NOCCIOLATO BIANCO

Latte intero

Glucosio

Sinfonia Nocciolato Bianco

Panna 35% m.g.

Lilly Neutro

250g

10g

340g

200g

40g

- 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 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).
- **NOTE:** se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.

# NAMELAKA AL LACTEE CAMEL

👤 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.**

## NAMELAKAAL LACTEE CAMEL

Latte intero

Glucosio

Reno Concerto Lactee Caramel

Panna 35% m.g.

Lilly Neutro

250g

10g

350g

200g

40g

- 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 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).
- **NOTE:** se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.

# NAMELAKA AL 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.**

## NAMELAKA AL CAMEL ORO

Latte intero

[Glucosio](#)

[Aurea Caramel Oro](#)

Panna 35% m.g.

[Lilly Neutro](#)

250g

10g

340g

200g

40g

- 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 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).
- **NOTE:** se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.

# NAMELAKA AL PISTACCHIO

👤 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.**

## NAMELAKA AL PISTACCHIO

Latte intero

[Glucosio](#)

[Aurea Pistacchio](#)

Panna 35% m.g.

[Lilly Neutro](#)

250g

10g

340g

200g

40g

- 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 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).
- **NOTE:** se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.