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 **
- **Namelaka al Lactee caramel **
- **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 **
- **Namelaka al Nocciolato Bianco**
- **Namelaka al Caramel Oro**

irca GROUP
Extraordinary made simple.

- **Namelaka al Pistacchio**

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

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	250g
Glucosio	10g
Sinfonia cioccolato fondente 76%	200g
Panna 35% m.g.	200g
Lilly neutro	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 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.

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

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	250g
Glucosio	10g
Sinfonia Cioccolato Fondente 68%	220g
Panna 35% m.g.	200g
Lilly Neutro	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 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.

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

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	250g
Glucosio	10g
Sinfonia Cioccolato Fondente 68%	220g
Panna 35% m.g.	200g
Lilly Neutro	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 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.

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

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 68%	230g
Panna 35% m.g.	200g
Lilly Neutro	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 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.

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

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 58%	230g
Panna 35% m.g.	200g
Lilly Neutro	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 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.

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

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	250g
Glucosio	10g
Sinfonia Cioccolato Fondente 58%	230g
Panna 35% m.g.	200g
Lilly Neutro	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 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.

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

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	250g
Glucosio	10g
Reno X Cioccolato Fondente 54,5%	230g
Panna 35% m.g.	200g
Lilly Neutro	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 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.

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

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.

NAMELAKAAL LATTE 38%

Latte intero	250g
Glucosio	10g
Sinfonia Cioccolato al latte 38%	340g
Panna 35% m.g.	200g
Lilly Neutro	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 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.

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

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.

NAMELAKAAL LATTE 34%

Latte intero	250g
Glucosio	10g
Reno Concerto Cioccolato al latte 34%	350g
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 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.

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

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.

NAMELAKAAL LATTE 33,6%

Latte intero	250g
Glucosio	10g
Reno X Cioccolato al latte 33,6%	350g
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 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.

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

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 Ciccolato 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 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.

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

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	250g
Glucosio	10g
Reno Concerto Cioccolato Bianco 31,5%	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 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.

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

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	250g
Glucosio	10g
Reno X Cioccolato Bianco 28%	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 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.

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

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	250g
Glucosio	10g
Sinfonia Gianduia Fondente	320g
Panna 35% m.g.	200g
Lilly Neutro	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 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.

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

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	250g
Glucosio	10g
Reno Concerto Gianduia Latte	350g
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 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.

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

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	250g
Glucosio	10g
Sinfonia Nocciolato Bianco	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 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.

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

NAMELAKA AL LACTEE CARAMEL

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 CARAMEL

Latte intero	250g
Glucosio	10g
Reno Concerto Lactee Caramel	350g
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 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.

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

NAMELAKA AL CARAMEL 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 CARAMEL ORO

Latte intero	250g
Glucosio	10g
Aurea Caramel Oro	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 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.

Variant **NAMELAKA al cioccolato (ricette di base)**

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	250g
Glucosio	10g
Aurea Pistacchio	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 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.