



# NAMELAKA AL PISTACCHIO

👤 Livello avanzato

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

## NAMELAKA AL PISTACCHIO

Latte intero	250g
<a href="#">Glucosio</a>	10g
Sinfonia cioccolato bianco 33%	280g
Panna 35% m.g.	200g
<a href="#">Lilly neutro</a>	50g
<a href="#">Joypaste pistacchio pura</a>	80g
Alternatively	
Joypaste pistacchio 100%	
80g	
Alternatively	
Joypaste pistacchio Gran riserva	
80g	
Sale fino	2g

- 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 ALLA NOCCIOLA

👤 Livello avanzato

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

## NAMELAKA ALLA NOCCIOLA

Latte intero

250g

[Glucosio](#)

10g

Sinfonia cioccolato bianco 33%

280g

Panna 35% m.g.

200g

[Lilly neutro](#)

50g

[Joypaste nocciola Piemonte IGP](#)

80g

Alternatively

Joypaste nocciola Italia

80g

Alternatively

Joypaste nocciola intense

80g

- Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
- Aggiungere il cioccolato e 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.