



MERCOLEDÌ 25 marzo

## LA NAMELAKA CLASSICA AL CIOCCOLATO BIANCO

### MATERIALE / UTENSILI

- Frusta o mestolo (anche un cucchiaio)
- 2/3 ciotole
- 1 tagliere per tritare il cioccolato bianco
- 1 coltello per tritare il cioccolato bianco
- 1 frullatore ad immersione (se non c'è possiamo fare a meno)
- 1 pentolino
- 1 forbice
- caraffa da 1 litro (se disponibile, altrimenti un contenitore capiente)

### INGREDIENTI

200 g Latte intero (va bene anche se parzialmente scremato)

340 g Cioccolato Bianco

400 g Panna fresca

(ATTENZIONE, da montare. per capire se è la panna giusta, guarda l'etichetta nutrizionale con i valori dei grassi. I grassi, per 100g di prodotto si aggirano tra 32 e 38 grammi)

30 g Acqua fredda

6 g gelatina animale in fogli (colla di pesce)

½ Bacca di vaniglia (aroma ulteriore facoltativo)

### PROCEDIMENTO:

Con l'aiuto di una forbice, rompete la gelatina in piccoli pezzi e poneteli in un contenitore con l'acqua fredda. Lasciate idratare la gelatina per almeno 10 minuti.

Intanto tritate il cioccolato bianco e ponetelo in una ciotola capiente (se possibile una caraffa da almeno 1 l). Portate ad ebollizione il latte, successivamente unite la gelatina idratata (tutta, anche la sua acqua) e mescolate fino a completo scioglimento.

Versate il latte caldo sul cioccolato bianco tritato, mescolate bene fino a quando tutto non si sarà sciolto (se il composto si raffredda e fatica a sciogliersi tutto, dategli 2 minuti in microonde alla massima potenza).

Incorporate la panna fredda e emulsionate il tutto con un minipimer, possibilmente, senza inglobare aria (tenete il minipimer sul fondo; ecco il perchè della caraffa).

Fate riposare la Namelaka in frigorifero per **almeno 8 ore** (Passaggio molto importante!)

Adesso la vostra namelaka è pronta per essere usata in bignè, torte, farciture, crostate (non va in cottura), e molto molto altro!

MA! Se volete usarla per le Cream Tart, dovete montarla con un frullino (o planetaria) dopo il riposo (otterrete una consistenza simile alla panna montata). Attenzione a non montarla troppo, impazzisce (proprio come la panna).

SE VUOI PUOI USARE QUESTA NAMELAKA PER FARCIRE LA TORTA DI DOMENICA!

Ti spiegherò in diretta come fare! ;)

## **VENERDÌ 27 marzo ore 17:00**

### **INTERVISTA IN DIRETTA LIVE con la NUTRIZIONISTA DOTT.SSA ALICE GELMETTI**

Alice sarà con noi per un'intervista doppia!

Daide e Alice dialogheranno e risponderanno a tutte le vostre domande!

ecco alcuni temi tratti:

- Pasticceria Iocalorica
- Pasticceria e materia prima più salutare
- Alternative in cucina
- Allergie e Intolleranze - Alternative e Rimedi
- Dieta sana, regolare senza privazioni
- Aspetti nutrizionali degli alimenti
- E... Chiedicelo tu! Risponderemo alle tue domande! ;)

