

## NAMELAKA ALLA FRAGOLA

Una namelaka che esprime al meglio la frutta! In questo caso la fragola!



### Ingredienti per circa 445 gr:

20 gr di acqua  
120 gr di purea di fragola  
60 gr di cioccolato bianco  
200 gr di panna fresca fredda  
40 gr di burro di cacao  
6 gr di gelatina 160 bloom

### **Strumenti:**

Ciotole varie  
Cucchiari vari  
Caraffa  
Minipimer/frullino elettrico  
Pentolino  
Microonde/bagnomaria

### **Tempo Totale:**

Creazione della Namelaka: 15 minuti  
Cristallizzazione/riposo della Namelaka: da 3 a 7 ore

### **Metodo di cottura:**

Fiamma o induzione

### **Livello: 1**

## **Procedimento:**

Unite l'acqua e la purea di fragola e in questa sostanza idratate la gelatina.

Inserite il cioccolato bianco e il burro di cacao in una caraffa e sciogliete il tutto a microonde (o bagnomaria).

In un pentolino inserite la purea di fragola con la gelatina idratata e portare a ebollizione.

Unite la purea al cioccolato, mescolate il tutto (o emulsionate velocemente). Infine unite la panna al composto precedente ed emulsionate bene.

La namelaka è pronta per essere utilizzata direttamente (liquida) o dopo 3/7 ore cristallizzata.

## **Conservazione:**

Congelamento: Sì, oltre un mese

Frigorifero: Sì, 3/4 giorni