

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