



Corso Sac à poche

1. Namelaka al cioccolato bianco

6 Maggio



Sac à poche usa e getta (alcune se possibili)
Ciotole di varie misure
Bocchette o beccucci vari
Frullatore elettrico o planetaria
Vassoi per esercitarsi
500 g panna già montata
Coloranti alimentari in polvere
Una forbice

Materiali e utensili

Per la namelaka al cioccolato bianco

Ingredienti

100 g Latte intero
200 g panna fresca (fredda da frigorifero)
170 g cioccolato bianco tritato
5 g Gelatina animale (160 Bloom)
25 g Acqua per gelatina

Procedimento

Idratate la gelatina nella propria acqua. Portate a ebollizione il latte e aggiungete la gelatina idratata e successivamente il cioccolato bianco. Da ultima aggiungete la panna fredda da frigorifero). Emulsionate il tutto e fate stabilizzare in frigorifero per almeno 6/7 ore.



Qui trovi video lezione corso Sac à poche sul mio sito:
<https://davideselogna.it/sac-a-poche-come-si-usa/>



Davide Selogna

La mia missione è rendere la pasticceria alla portata di tutti.

GRAZIE ALLA PASTICCERIA
AIUTO LE PERSONE A RAGGIUNGERE
I PROPRI OBIETTIVI PROFESSIONALI
E PERSONALI.



Dove mi trovi

Il mio sito davideselogna.it

- **Pagina FB:** segui le Live e creiamo insieme in diretta le creazioni che ho pensato per voi
- **Gruppo FB** "[Davide Selogna - La famiglia](#)" dove confrontarti con tantissime altre persone e trovare le risposte che cerchi
- Canale **Telegram** "[Davide Selogna - News](#)" con tips in anteprima
- [Instagram](#)

📖 Qui trovi i **PDF** di tutte le ricette fatte insieme in LIVE
<https://davideselogna.it/ty/videolive-ricette/>

😊 [Qui trovi tutti i miei corsi online](#)

Ti sei già iscritto al percorso gratuito di 8 lezioni video estratte dal mio corso "Le creme e le basi della pasticceria italiana"?

✅ [Clicca qui e accedi subito ai video!!](#)