



La namelaka al cioccolato bianco

1. Namelaka al cioccolato bianco

25 Marzo



Materiali e 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)

Per la namelaka al cioccolato bianco

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).



Qui trovi la namelaka al cioccolato bianco sul mio sito:
<https://davideselogna.it/namelaka-al-cioccolato-bianco/>



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!!](#)