



Namelaka

Al cioccolato bianco

Ingredienti per circa 470 gr di crema:

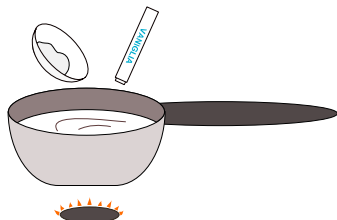
160 gr di CIOCCOLATO bianco
100 gr di LATTE
200 gr di PANNA

6 gr (= circa 1 cucchiaino) di GLUCOSIO o MIELE di Acacia
3 gr di GELATINA in fogli
½ fialetta di Aroma di VANIGLIA

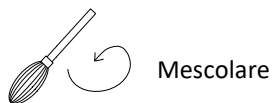
PROCEDIMENTO:



3 gr di GELATINA in ammollo in acqua fredda.



100 gr di LATTE
+ 6 gr di GLUCOSIO (o MIELE di acacia)
+ ½ fialetta di aroma di VANIGLIA



Mescolare

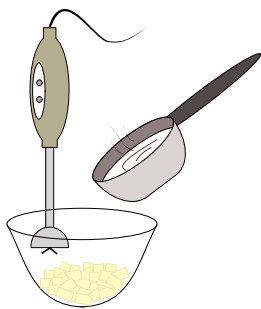
...Quando bolle togliere dal fuoco...



+ GELATINA strizzata

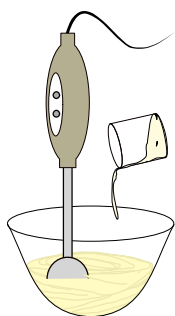


Mescolare



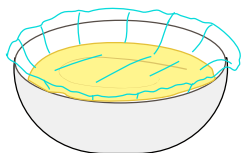
160 gr di CIOCCOLATO bianco spezzettato
+ composto di LATTE

Frullare con mixer ad immersione



+ 200 gr di PANNA

Mettendola a filo, continuando a frullare.



Coprire con la pellicola trasparente, mettendola a contatto.



Mettere in FRIGO per almeno 12 ore.

Dopo il tempo di riposo in frigorifero la crema rassoda e risulterà consistente e vellutata al palato.

Si può anche montare: in questo caso avrà una consistenza più spumosa.