



# NAMELAKA DE CHOCOLATE

## (RECETA BÁSICA)

👤 Advanced level

**Crema de relleno de chocolate similar a un ganache batido, se diferencia por su delicadeza y estructura estable.**

### COMPOSICIÓN FINAL

- Calienta a 60 °C la leche con glucosa, añade LILLY NEUTRO y mezcla con batidora de mano.
- Añade chocolate (en caso de añadir la pasta aromatizante) y mezcla.
- Añade poco a poco la nata líquida y mezcla.
- Cubre con película de contacto y pon en el frigorífico durante al menos 4 horas.
- Bate con la batidora planetaria de cocina a velocidad media durante poco tiempo (aproximadamente 1 minuto).
- Es posible utilizar la namelaka para rellenar el postre sin batido, tendrá una textura cremosa y gelificada media.
- La namelaka debe consumirse a temperatura positiva (5°C).
- **NOTA:** si quisieras hacer que la namelaka tuviera más cuerpo, solo tienes que aumentar la crema en 50 gramos disminuyendo la leche en igual medida.