



# CHOCOLAT NAMELAKA

## (RECETTE DE BASE)

👤 Advanced level

**Crème de remplissage au chocolat semblable à une ganache fouettée, elle se distingue par sa délicatesse et sa structure stable.**

### COMPOSITION FINALE

- Chauffer le lait jusqu'à 60 °C avec le glucose, ajouter le LILLY NEUTRO et mélanger avec un mixeur à main.
- Ajouter le chocolat (au cas où ajouter la pâte aromatisante) et mélanger.
- Ajouter progressivement la crème liquide et mélanger.
- Couvrir d'un film alimentaire et mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
- Fouetter avec le mélangeur planétaire de cuisine à moyenne vitesse pendant peu de temps (environ 1 minute).
- Il est possible d'utiliser le namelaka pour garnir le dessert sans fouetter, il aura une texture crémeuse et moyennement gélifiée.
- Le namelaka doit être consommé à température positive (5 C).
- **REMARQUE** :si vous voulez rendre le namelaka plus onctueux, augmentez simplement la crème de 50 grammes en diminuant le lait de la même quantité.