



# NAMELAKA DE CHOCOLATE (RECEITA BÁSICA)

👤 Advanced level

**Creme de recheio de chocolate semelhante a um ganache batido, ele se diferencia por sua delicadeza e estrutura estável.**

## FINAL COMPOSITION

- Aqueça até 60 °C o leite com glicose, adicione LILLY NEUTRO e misture com o liquidificador manual.
- Adicione o chocolate (no caso de adicionar a pasta aromatizante) e misture.
- Adicione gradualmente o creme líquido e misture.
- Cubra com filme plástico e coloque na geladeira por pelo menos 4 horas.
- Bata com a batedeira planetária em velocidade média-alta por um curto período (cerca de 1 minuto).
- É possível usar o namelaka para rechear a sobremesa sem bater, terá uma textura cremosa e gelificada média.
- O namelaka deve ser consumido em temperatura positiva (5 °C).
- **OBSERVAÇÃO:** se desejar deixar o namelaka mais encorpado, basta aumentar o creme em 50 g diminuindo o leite em igual medida.