



CRÈME NAMELAKA



À Retenir

- Crème d'origine japonaise signifiant "ultra-crèmeux "
- Texture bien particulière qui se distingue :
 - moins ferme qu'une ganache classique
 - mais aussi moins aérienne qu'une mousse
- La crème 35% MG : rôle structurant , support d'arôme du chocolat, onctuosité et fondant
- Le lait entier 3,6%MG : allège et assure la liaison



IDÉAL POUR

Substitut à une ganache classique | Tartes, tartelettes | Entremets |
Desserts à l'assiette

LISTE D'INGRÉDIENTS

- Crème Gastronomique 35%
Président Professionnel : 0.200 Kg
- Lait entier 3,6% Lactel
Professionnel : 0.100 Kg
- Glucose 0.010 Kg
- Chocolat blanc 0.170 Kg
- Gélatine feuille 0.005 Kg

MATÉRIEL

- Cul de poule ou calotte
- Maryse
- Spatule
- Russe
- Mixeur plongeant