

Crema spalmabile

cioccolato al latte e nocciola

Difficoltà: 

Golosità: 

Tempo: 30 minuti
+ raffreddamento

Ingredienti

- Cioccolato al latte 200 gr
- Pasta nocciola 150 gr
- Cacao 8 gr
- Olio di semi 55 gr

Procedimento

Sciogli il cioccolato al latte a circa 45/50°C.

Unisci il cioccolato sciolto con la pasta nocciola, il cacao, l'olio di semi e mixa bene per qualche minuto con un frullatore ad immersione.

Riscalda il tutto a 45°C, quindi tempera la crema spalmabile, portandola ad una temperatura di circa 25°, tenendola sempre in movimento con una spatola. 

Versa in vasetti di vetro ben puliti e asciutti e lascia riposare ad una temperatura di 16-18° per circa 12 ore.

 Lo so cosa stai pensando:

"Ma questo passaggio lo devo fare per forza? Non la posso mettere direttamente nei vasetti?"

Per un risultato ottimale questo passaggio è necessario, altrimenti potresti avere delle striature bianche sulla superficie e soprattutto la consistenza della tua crema non sarebbe liscia e vellutata, quando la mangi potresti sentire come dei piccoli granellini, è il cioccolato che si è raffreddato in modo non uniforme.

E una delle cose belle della spalmabile è la consistenza liscia e setosa, giusto?

Quindi prendi una spatola, stendi la tua crema sul piano di lavoro (l'ideale è il marmo) e stendila e raccoglila, stendila e raccoglila, fino a che non raggiunge i 25°C. (Proprio come si fa per temperare il cioccolato.)



Note & appunti:

- Utilizza una pasta 100% di nocciole tostate, di ottima qualità
- Scegli un buon cioccolato, perchè se il cioccolato non è buono non si può pretendere che lo sia la spalmabile :)
- Scegli un olio dal gusto molto delicato, io di solito utilizzo l'olio di semi di arachidi


Il cucchiaino giallo

www.ilcucchiainogiallo.com

