



CREMA SPALMABILE COMMERCIALE AL CACAO E NOCCIOLA

BASE:	Zucchero, cacao, latte magro e pasta di nocciola
CATEGORIA:	Crema con raffinazione
ATTREZZATURE:	Raffinatrice - Pastocrema - Planetaria
RAFFINAZIONE:	Necessaria
DESTINAZIONE:	Crema spalmabile commerciale per consumo diretto, farciture e pasticceria.

FORMULAZIONE

INGREDIENTE	%	g/1000
Zucchero semolato	48,00	480
Olio di girasole alto oleico	19,00	190
Pasta di nocciola 100%	13,00	130
Cacao magro in polvere 10-12%	8,50	85
Latte magro in polvere	7,50	75
Burro di cacao	3,40	34
Lecitina di girasole	0,50	5
Aroma naturale di vaniglia	0,10	1
TOTALE	100,00	1000

PROCEDIMENTO

1. Miscelare zucchero, cacao in polvere e latte magro in polvere.
 2. Aggiungere la pasta di nocciola e una parte dell'olio.
 3. Raffinare fino a ottenere una granulometria fine e regolare.
 4. Trasferire la massa in pastocrema o planetaria riscaldata.
 5. Incorporare il burro di cacao fuso a 40-45°C.
 6. Aggiungere il restante olio fino alla consistenza desiderata.
 7. Inserire la lecitina negli ultimi minuti di lavorazione.
 8. Aggiungere l'aroma naturale e omogeneizzare accuratamente.
 9. Confezionare a circa 28-30°C.
-

OSSERVAZIONI TECNICHE

- Ricetta studiata per laboratori dotati di raffinatrice.
 - La granulometria finale deve risultare fine e non sabbiosa al palato.
 - L'olio alto oleico migliora la spalmabilità e la stabilità ossidativa.
 - Per una struttura più sostenuta ridurre leggermente l'olio e aumentare il burro di cacao.
 - Evitare temperature elevate dopo la raffinazione per non stressare la nocciola.
-