



CREMA PREMIUM ALLA NOCCIOLA

BASE:	Pasta di nocciola, zucchero e latte scremato
CATEGORIA:	Crema con raffinazione
ATTREZZATURE:	Raffinatrice - Pastocrema - Planetaria
RAFFINAZIONE:	Necessaria
DESTINAZIONE:	Crema premium alla nocciola per consumo diretto, farciture e pasticceria.

FORMULAZIONE

INGREDIENTE	%	g/1000
Pasta di nocciola 100%	45,00	450
Zucchero	26,50	265
Burro di cacao	10,00	100
Latte scremato in polvere	8,00	80
Olio alto oleico	8,00	80
Cacao in polvere	2,00	20
Lecitina	0,40	4
Vaniglia naturale	0,10	1
TOTALE	100,00	1000

PROCEDIMENTO

1. Sciogliere il burro di cacao a circa 45°C.
 2. Unire l'olio alto oleico e miscelare.
 3. Incorporare la pasta di nocciola fino a ottenere una massa omogenea.
 4. Aggiungere zucchero, latte scremato in polvere e cacao in polvere.
 5. Raffinare fino a ottenere una granulometria inferiore a 25 micron.
 6. Trasferire la massa in pastocrema o planetaria riscaldata.
 7. Inserire la lecitina negli ultimi minuti di lavorazione.
 8. Aggiungere la vaniglia naturale e omogeneizzare accuratamente.
 9. Confezionare a circa 28-30°C.
-

OSSERVAZIONI TECNICHE

- Crema ad alta percentuale di nocciola per produzioni premium.
- La raffinazione deve essere fine ma senza surriscaldare la pasta di nocciola.
- Il burro di cacao sostiene la struttura e migliora la stabilità della crema.
- L'olio alto oleico regola la spalmabilità e mantiene morbida la texture.
- Il cacao in polvere intensifica il colore senza coprire la nocciola.