



CREMA LOW CARB

BASE:	Pasta di nocciola, cacao e Sucralife
CATEGORIA:	Crema con raffinazione
ATTREZZATURE:	Raffinatrice - Pastocrema - Planetaria
RAFFINAZIONE:	Necessaria
DESTINAZIONE:	Crema a ridotto apporto zuccherino, per consumo diretto e farciture a freddo.

FORMULAZIONE

INGREDIENTE	%	g/1000
Pasta di nocciola 100%	32,82	328,2
Olio di girasole alto oleico	18,46	184,6
Proteine del latte in polvere	10,26	102,6
Panna in polvere	10,26	102,6
Massa di cacao	8,21	82,1
Eritritolo micronizzato	6,98	69,8
Burro di cacao	6,16	61,6
Cacao in polvere 22-24%	6,16	61,6
Lecitina di soia	0,45	4,5
Sucralife (sucralosio + inulina)	0,21	2,1
Vaniglia naturale	0,03	0,3
TOTALE	100,00	1000

PROCEDIMENTO

1. Miscelare eritritolo, proteine del latte, panna in polvere e cacao in polvere.
 2. Aggiungere la massa di cacao, la pasta di nocciola e una parte dell'olio alto oleico.
 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 circa 45°C.
 6. Aggiungere il restante olio fino alla consistenza desiderata.
 7. Inserire la lecitina negli ultimi minuti di lavorazione.
 8. Aggiungere Sucralife e vaniglia naturale, poi omogeneizzare accuratamente.
 9. Confezionare a circa 28-30°C.
-

OSSERVAZIONI TECNICHE

- Base formulativa derivata dalla ricetta NoccioloLife con impiego di Sucralife.
 - Sucralife va dosato con precisione: contiene sucralosio veicolato con inulina.
 - L'eritritolo resta in quota ridotta per dare massa senza eccessiva sensazione fredda.
 - Raffinare accuratamente per evitare sabbiosità da polioli e polveri proteiche.
 - Verificare sempre i valori nutrizionali prima di usare claim low carb o senza zuccheri.
-