



CREMA AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE

BASE:	Nocciola, cacao e proteine del latte
CATEGORIA:	Crema con raffinazione
ATTREZZATURE:	Raffinatrice · Pastocrema · Planetaria
RAFFINAZIONE:	Necessaria
DESTINAZIONE:	Crema spalmabile proteica per consumo diretto, farciture a freddo e snack da laboratorio.

FORMULAZIONE

INGREDIENTE	%	g/1000
Pasta di nocciola 100%	30,00	300
Zucchero	25,00	250
Proteine del latte in polvere	20,00	200
Olio alto oleico	10,00	100
Burro di cacao	7,50	75
Cacao magro in polvere	4,50	45
Latte scremato in polvere	2,50	25
Lecitina	0,40	4
Vaniglia naturale	0,10	1
TOTALE	100,00	1000

PROCEDIMENTO

1. Miscelare zucchero, proteine del latte, latte scremato e cacao in polvere.
 2. Aggiungere 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 la vaniglia naturale e omogeneizzare accuratamente.
 9. Confezionare a circa 28-30°C.
-

OSSERVAZIONI TECNICHE

- Crema formulata per ottenere un contenuto proteico elevato e una struttura spalmabile.
 - Le proteine del latte aumentano corpo e viscosità: raffinare senza surriscaldare.
 - La pasta di nocciola migliora rotondità e riduce la percezione asciutta delle proteine.
 - Regolare la fluidità con l'olio alto oleico solo dopo la raffinazione.
 - Verificare sempre i valori nutrizionali prima di utilizzare il claim alto contenuto di proteine.
-