



CREMA AL LATTE DI CAPRA

BASE:	Latte di capra in polvere e nocciola
CATEGORIA:	Creme con raffinazione
ATTREZZATURE:	Raffinatrice · Pastocrema · Planetaria
RAFFINAZIONE:	Necessaria
DESTINAZIONE:	Crema spalmabile premium per consumo diretto, farciture a freddo e pasticceria.

FORMULAZIONE

INGREDIENTE	%	g/1000
Pasta di nocciola 100%	34,00	340
Zucchero	30,00	300
Latte di capra in polvere	14,00	140
Olio di girasole alto oleico	11,50	115
Burro di cacao	10,00	100
Lecitina di girasole	0,40	4
Vaniglia naturale	0,10	1
TOTALE	100,00	1000

PROCEDIMENTO

1. Miscelare zucchero e latte di capra 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 premium con profilo lattico caratteristico del latte di capra.
 - Usare latte di capra in polvere ben conservato e con bassa umidità.
 - La nocciola arrotonda il gusto e bilancia le note più marcate del latte.
 - Evitare surriscaldamenti per non accentuare note animali o cotte.
 - Conservare al riparo da luce, calore e sbalzi termici.
-