

Namelaka

Терминът "намелака" идва от Япония и буквално означава " изключително кремообразен".

Намелака е много деликатен и изненадва онези, които имат удоволствието да го опитат. Подобен е на ганаж от бял шоколад, но също и на мус от бял шоколад и е много специален крем, който не съдържа яйца и брашно!

Рецептата също е бърза и лесна и се приготвя бързо!

Namelaka има идеално задоволителна структура: нито прекалено мека/мусова, нито прекалено ганажова и с изключително лъскав вид. Топи се в устата и е много по-деликатен от ганаж. Не е прекалено сладък, характеристика, която обикновено придружава кремове с бял шоколад. Може да се използва направо или да се разбие и да се използва като перфектен декоративен елемент към десерти или дори като основен елемент към съвременни десерти за една порция.

Възможно е да добавите пасирани плодове или натурални аромати към Namelaka.



