

Crema spalmabile alla nocciola (stile El Mordjene o Nocciolata bianca)

Ingrédients

- 250g di nocciole tostate (e pelate, se desideri un colore piuttosto chiaro)
- 175g di zucchero a velo
- 65g di latte scremato in polvere
- 35g di olio di girasole
- 40g di burro di cacao

Préparation

1. Se sei stato su internet nelle ultime settimane, specialmente su Instagram o TikTok, non puoi non aver notato il clamore di questa crema spalmabile alle nocciole (senza cacao) algerina El Mordjene (che sembra assomigliare all'interno dei Kinder Bueno)!
2. Non ho avuto l'occasione di assaggiarla, ma essendo una grande amante della Nocciolata bianca, il suo equivalente italiano, ho pensato che fosse l'occasione giusta per proporvi la mia versione, un po' più concentrata di nocciole e altrettanto buona!
3. Per questa ricetta, ho seguito la lista degli ingredienti della Nocciolata modificando leggermente le proporzioni.
4. Naturalmente, la consistenza finale della tua crema spalmabile dipenderà dalla potenza del tuo robot da cucina, ma che sia liscia o con qualche granello di nocciola, ti garantisco delle colazioni e merende molto golose!
5. Ingredienti: Ho usato la vaniglia in polvere Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Se le tue nocciole non sono tostate, mettile in forno a 150°C su una teglia per 15 minuti, poi lasciale raffreddare e strofinalle per rimuovere la pelle.
7. Poi, frullale fino a ottenere una pasta liscia e leggermente liquida.
8. Aggiungi lo zucchero a velo e la vaniglia, frulla di nuovo.
9. Poi incorpora l'olio di girasole e il latte in polvere, frulla, e infine aggiungi il burro di cacao fuso.
10. Poi, procedi al temperaggio della crema spalmabile per ottenere una miscela ben cremosa: a bagnomaria, sciogli la crema spalmabile fino a raggiungere 45-50°C.
11. Raffreddala a bagnomaria freddo questa volta fino a 27°C, poi riportala a 29°C.
12. Versa la crema spalmabile in un barattolo e mettilo in frigo perché cristallizzi (senza coperchio per evitare la condensa).
13. Dopo qualche ora, la crema spalmabile sarà pronta per essere gustata!
14. Puoi conservarla a temperatura ambiente o in frigorifero a seconda della consistenza che preferisci, ma in quest'ultimo caso ti consiglio di tirarla fuori 15-30 minuti prima di deliziarti!