

NAMELAKA CZEKOLADOWA

Namelaka czekoladowa to niezwykle kremowy krem do tortu i monoporcji z mleczną i gorzką czekoladą. Konsystencją przypomina [mus czekoladowy](#) ale jest bardziej puszysty. A dzięki glukozie konsystencja kremu jest niezwykle kremowa i błyszcząca. Jednak wg mnie nie jest ona konieczna :).

Pierwszy raz miałam okazję skosztować kremu namelaka, gdy byłam u [Agnieszki Obłozy](#) i to właśnie od niej dostałam ten przepis. Nie jest to jedyny przepis od Agnieszki, tortowej specjalistki, który ostatnio testowałam. Także wkrótce możecie spodziewać się więcej słodkich niespodzianek od niej :).

Pamiętajcie jednak, że **moje przepisy mogą się trochę różnić od Agnieszki, ponieważ ja używam innych składników**, takich łatwiej dostępnych w sklepach/marketach stacjonarnych. Agnieszka ze względu na swoją pracę używa innej czekolady, żelatyny oraz lepszej jakości śmietanki (nie wiem jakiej dokładnie...nie pytałam).

Krem namelaka czekoladowa można przygotować na dwa sposoby. Do tortu polecam go zmiksować po schłodzeniu, aby otrzymać puszysty i delikatny mus. Do monoporcji polecam pominąć etap miksowania, aby otrzymać gładki, kremowy krem. Oczywiście można też go zmiksować, ale wtedy niestety robią się dziury na powierzchni z powodu napowietrzonego kremu. Dlatego po przełożeniu kremu do formy silikonowej trzeba go wymieszać łyżeczką, aby go trochę odpowietrzyć.

Ważne!

1. **Glukoza dodana do kremu namelaka powoduje, że krem jest bardziej kremowy, gładki i lśniący.** Jeśli robicie desery monoporcje z tym kremem, np. na zamówienie, to warto dodać glukozę. Dzięki temu krem zachwyci gości nie tylko smakiem ale i wyglądem :). **Glukoza nie wpływa jednak na smak namelaki.** Dlatego wg mnie nie jest ona konieczna, gdy robimy tort dla siebie do kawy lub dla rodziny. Krem bez glukozy wyjdzie równie pyszny.
2. **Agnieszka Obłozka** robi namelakę, rozpuszczając czekoladę w mikrofalówce. W ten sposób pilnuje, **aby nie przekroczyć temperatury 40°C i nie roztemperować czekolady – „Temperowanie pozwala uzyskać dużą ilość odpowiednich kryształków, dzięki czemu czekolada jest stabilniejsza, gładka. Gdy roztemperuje się czekoladę krem będzie mniej stabilny, bo czekolada szybciej się roztapia”.** W ten sposób Agnieszka wyjaśniła mi dlaczego to takie ważne.

3. Ja nie posiadam mikrofali. Dlatego przy rozpuszczaniu czekolady pomógł mi termometr kuchenny do żywności z sondą (koszt ok 20 zł). **Na załączonym powyżej filmie można zobaczyć jak taki termometr wygląda.** Sprawdziłam przy jakiej, najniższej temperaturze czekolada się rozpuści i nie roztemperuje się.
4. Jeśli nie macie termometru i mikrofali, to pod przepisem znajdziecie radę jednej z moich czytelniczek, jak jeszcze w inny sposób można rozpuścić czekoladę, aby jej nie roztemperować.
5. **Lepiej zalać czekoladę ciepłym mlekiem niż za gorącym.** Jeśli czekolada nie rozpuści się do końca można masę podgrzać przez chwilę nad kąpielą wodną. Ale nie za długo, aby nie przegrzać czekolady i nie roztemperować jej.

Sposób na namelkę bez mikrofali – poniżej znajdziecie proporcje i sposób wykonania Agnieszki:

Skorzystaj z przelicznika foremek.

Polecam również [namelkę z białej czekolady](#).

Namelaka mleczna + gorzka czekolada (1 blat biskoptu o śr 16 cm, warstwa ok 1,5 cm):

- 100 g/ml mleka – użyłam 1,5%
- 3 g glukozy w płynie (syrop glukozowy) – opcjonalnie
- 2 g żelatyny (Dr. Oetker) + 8 g zimnej wody (2,3 g na wadze jubilerskiej)
- 70 g mlecznej czekolady, drobno posiekanej (użyłam czek. Wedel)
- 30 g gorzkiej czekolady, drobno posiekanej (Wedel 64% kakao)
- 90 g/ml śmietanki kremówki 30%, (nie musi być schłodzona)

Składniki na 1 blat o śr 16 cm, grubość warstwy ok 2 cm:

- 130 g/ml mleka 1,5%
- 4 g glukozy w płynie (syrop glukozowy) – opcjonalnie
- 3 g żelatyny (Dr. Oetker) + 12 g zimnej wody zimnej wody (1 łyżka)
- 93 g mlecznej czekolady, drobno posiekanej (użyłam czek. Wedel)
- 40 g gorzkiej czekolady, drobno posiekanej (Wedel 64% kakao)
- 120 g/ml śmietanki kremówki 30%, (nie musi być schłodzona)

Namelaka z mlecznej czekolady (1 blat o śr 16 cm, warstwa ok 1,5 cm):

- 80 g/ml mleka – użyłam 1,5%
- 3 g glukozy w płynie (syrop glukozowy) – opcjonalnie
- 2 g żelatyny (Dr. Oetker) + 8 g zimnej wody (2,3 g na wadze jubilerskiej)
- 125 g mlecznej czekolady, drobno posiekanej (użyłam czek. Wedel)
- 80 g/ml śmietanki kremówki 30%, (nie musi być schłodzona)

Namelaka z deserowej czekolady (1 blat o śr 16 cm, warstwa ok 1,5 cm):

- 100 g/ml mleka – użyłam 1,5%
 - 3 g glukozy w płynie (syrup glukozowy) – opcjonalnie
 - 2 g żelatyny (Dr. Oetker) + 8 g zimnej wody (2,3 g na wadze jubilerskiej)
 - 90 g lekko gorzkiej czekolady 50%, drobno posiekanej (użyłam Wedel)
 - 90 g/ml śmietanki kremówki 30%, schłodzonej
1. **Czekolady drobno siekamy nożem – dzięki temu szybciej się rozpuści w mleku.** Przekładamy czekoladę do miski.
 2. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
 3. W rondelku, na mniejszym ogniu, zagotowujemy mleko. Wyłączamy palnik. Dodajemy glukozę, napęczniałą żelatynę i dokładnie mieszamy, aż się rozpuści.
 4. **Gorące mleko, w temp. ok 58-60°C (przy samej deserowej 60-65°C), wlewamy do miski z czekoladami. Mieszamy szpatułką całość, aż czekolada całkowicie się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę.**
 5. Gdyby nie udało się do końca rozpuścić czekolady i zostanie kilka małych kawałków, to można to zostawić. Bo zmiksowaniu masy blenderem w późniejszym etapie nie będzie tego problemu.
 6. **Następnie dodajemy do masy śmietankę i dokładnie całość mieszamy.**
 7. Na końcu, za pomocą blendera, miksujemy całość. **Trzymamy blender nieruchomo, tak aby głowica stykała się z dnem miski.** W ten sposób nie napowietrzymy za bardzo masy.
 8. **Gotową namelakę czekoladową przykrywamy folią spożywczą, tak aby folia stykała się z powierzchnią masy czekoladowej.**
 9. **Schładzamy namelakę w lodówce min. 12 godzin.** W tym czasie masło kakaowe zawarte w czekoladzie ulegnie krystalizacji.
 10. Schłodzoną namelakę, za pomocą miksera ręcznego bądź planetarnego, **miksujemy przez ok 1,5 minuty lub dłużej, aby napowietrzyć krem.** Namelaka nie ubije się całkiem na sztywno (chyba że mamy więcej czekolady). **Ręcznym mikserem miksuję krem ok 2 minuty na najszybszych obrotach.** Na początku krem robi się rzadki ale po ok 1 minucie zacznie trochę gęstnieć. Namelaka czekoladowa po zmiksowaniu konsystencją będzie przypominać mus do tortu.
 11. **Gotową namelakę czekoladową od razu przekładamy na biszkopt tortu.** Nie schładzamy kremu w misce przed wyłożeniem na tort.
 12. Przed wyłożeniem kremu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu.](#)**
 13. Wypieki z kremem namelaka czekoladowa schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
 14. **Monoporcje – po wymieszaniu masy czekoladowej ze śmietanką, za**

pomocą blendera, od razu przelewamy ją do formy na monoporcje. Formę silikonową z namelką wkładamy do zamrażarki na min. 8 godzin. Po wyciągnięciu z zamrażarki od razu wciągamy półkule z formy i układamy je np. na kratce do studzenia, aby udekorować je polewą.

15. **Monoporcje można zrobić z namelką, która została zmiksowana po schłodzeniu,** dzięki temu krem będzie napowietrzony i bardziej puszysty. Gdy wlejemy masę czekoladową do formy tuż po zmiksowaniu jej blenderem, przed schłodzeniem w lodówce, krem będzie bardziej kremowy, gładki.
16. **Ważne!** Jeśli ubita namelaka nie zostanie dobrze rozprowadzona po ściankach formy i zostanie tam powietrze, to po wyjęciu z formy powierzchnia namelaki będzie dziurawa. Powierzchnia powinna być gładka jeśli chcemy aby polewa, którą udekorujemy desery była idealnie gładka.

Proporcje i sposób wykonania Agnieszki Obłozy:

Składniki na 1 blat biszkoptu/ciasta o śr ok 24-25 cm:

- 250 g mleka 3,2%
 - 10 g glukozy w płynie (syrop glukozowy)
 - 3 g żelatyny (**bloom 240 – moc żelatyny**) + 30 g zimnej wody
 - 240 g czekolady 55% (czekolada w pastylkach)
 - 200 g śmietanki kremówki **30%, schłodzonej**
1. **Żelatyna użyta przez Agnieszkę jest mocniejsza od tej, którą ja użyłam. Dlatego przy jej większych proporcjach na krem dała jej tyle co ja przy mniejszych.**
 2. Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić na 10 minut.
 3. Rozpuścić czekoladę w mikrofali (max 40°C aby nie roztemperować czekolady).
 4. Mleko zagotować i ściągnąć z kuchenki. Dodać glukozę oraz żelatynę i wymieszać do momentu rozpuszczenia się żelatyny.
 5. Wlać 1/3 mleka do czekolady i delikatnie mieszać szpatułką w jedną stronę, żeby wymieszać a nie napowietrzyć :). Dodać resztę mleka i wymieszać.
 6. Wlać śmietankę i wymieszać. Najlepiej żeby masa była w wysokim naczyniu.
 7. Blender włożyć na dno i nie ruszać nim. To jest mniej ważne jeśli będziesz później ubijać krem do tortu. **Ale jest też opcja bez ubijania i wtedy on jest taki kremowy, bez powietrza.**
 8. **Do lodówki na min.12h**

Uwagi:

1. **Monoporcje** – zrobiłam **9 półkul o śr 5 cm – z porcji na warstwę kremu 1,5 cm.**

2. Sprawdź jakie kremy pasują do namelaki czekoladowej: [połączenia smakowe](#).
3. Jeśli chcecie cieńszą warstwę kremu wystarczy podzielić ilość składników przez 20 (2 cm) i wynik pomnożyć np. przez 15 (1,5 cm). Grubość 1,5 cm jest idealna do żelki o grubości ok 7 mm, wtedy warstwa musu z żelką ma trochę ponad 2 cm.
4. Do kremu użyłam śmietanki kremówki 30%.
5. Do kremu namelaka czekoladowa można dać żelkę. Dajemy żelkę tak jak przy jakimkolwiek musie do tortu. Wykładamy połowę namelaki na biszkopt. Nakładamy żelkę (zamrożoną) i wykładamy resztę kremu namelaka.
6. Poniżej, na zdjęciach, zrobiłam monoporcje z namelaką, którą zmiksowałam po schłodzeniu. Na zdjęciu z łyżeczką jest krem namelaka, który nie został zmiksowany po schłodzeniu. W ten sposób możecie zobaczyć różnicę w konsystencji kremu. W torcie krem namelaka z białej czekolady jest zmiksowany mikserem, napowietrzony. Wszystkie kremy z zdjęciach są z dodatkiem glukozy.
7. Jedna z moich czytelniczek, [Basia](#), radzi jak zrobić krem namelaka bez mikrofalówki i termometru!

Poniżej, po lewej namelaka z mlecznej czekolady bez glukozy.
Po prawej z roztemperowaną czekoladą, bez glukozy.

**Podoba Ci się przepis na krem namelaka czekoladowa?
Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.