



LANGHE CAKE

MONOPORZIONE BROWNIE CON NALAMELAKA AL CAFFÈ

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BROWNIE SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - PER LA GANACHE

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - FUSO A 45°C PER LA GANACHE

FARINA DI MANDORLE

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

TOP CAKE GLUTEN FREE

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN GOCCE

GRANELLA DI NOCCIOLA

g 450

g 450

g 100

g 550

g 900

g 250

g 250

PREPARAZIONE

Emulsionare burro e cioccolato per ottenere una ganache.

Miscelare in planetaria con foglia TOP CAKE GLUTEN FREE, farina di mandorle e uova a bassa velocità per un paio di minuti.

Aggiungere la ganache, miscelare alla massa montata, quindi aggiungere le gocce di cioccolato e le nocciole in granella.

Riempire gli stampi da monoporzione e cuocere a 170°C per 30 minuti.

GLASSA AL PRALINATO

INGREDIENTI

PRALINE AMANDE NOISETTE

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%

BURRO DI CACAO

GRANELLA DI NOCCIOLA

g 750

g 425

g 125

g 200

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato con il burro di cacao e unirlo al pralinato.

Emulsionare con frullatore ad immersione, ed infine aggiungere la GRANELLA DI NOCCIOLE .

Utilizzare la glassa alla temperatura di 30-35°C.

NAMELAKA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

LATTE 3.5% M.G.
JOYPASTE CAFFE'
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%
PANNA 35% M.G.

g 125 Portare ad ebollizione latte e JOYPASTE CAFFE, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.
g 8 Versare il liquido sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.
g 35 Sempre emulsionando aggiungere la panna.
g 280 Quando gli ingredienti saranno completamente emulsionati, riporre la namelaka in frigorifero per
g 250 una notte.

COMPOSIZIONE FINALE

Coprire il brownie con la glassa al pralinato.

Porre in frigo a stabilizzare.

Montare la namelaka in planetaria con frusta a media velocità, dressare sopra il brownie con una sac a poche munita di bocchetta Saint Honorè.

Decorare utilizzando MOCCA BEANS DOBLA

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE