

LANGHE CAKE

MONOPORZIONE BROWNIE CON NALAMELAKA AL CAFFÈ

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





BROWNIE SENZA GLUTINE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BURRO 82% M.G PER LA GANACHE	g 450	Emulsionare burro e cioccolato per ottenere una ganache.
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - FUSO A 45°C PER LA GANACHE	g 450	Miscelare in planetaria con foglia TOP CAKE GLUTEN FREE, farina di mandorle e uova a bassa
FARINA DI MANDORLE	g 100	velocità per un paio di minuti.
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 550	Aggiungere la ganache, miscelare alla massa montata, quindi aggiungere le gocce di cioccolato e le
TOP CAKE GLUTEN FREE	g 900	nocciole in granella.
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN GOCCE	g 250	Riempire gli stampi da monoporzione e cuocere a 170°C per 30 minuti.
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 250	

GLASSA AL PRALINATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALINE AMANDE NOISETTE	g 750	Sciogliere il cioccolato con il burro di cacao e unirlo al pralinato.
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	g 425	Emulsionare con frullatore ad immersione, ed infine aggiungere la GRANELLA DI NOCCIOLE .
BURRO DI CACAO	g 125	Utilizzare la glassa alla temperatura di 30-35°C.
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 200	

NAMELAKA AL CAFFÈ

PREPARAZIONE INGREDIENTI g 125 Portare ad ebollizione latte e JOYPASTE CAFFE, aggiungere LILLY e miscelare con frusta. LATTE 3.5% M.G.



JOYPASTE CAFFE'	g 8	Versare il liquido sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.
LILLY NEUTRO	g 35	Sempre emulsionando aggiungere la panna.
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 280	Quando gli ingredienti saranno completamente emulsionati, riporre la namelaka in frigorifero per una
PANNA 35% M.G.	g 250	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 browney con una sac a poche munita di bocchetta Saint Honerè.

Decorare utilizzando MOCCA BEANS DOBLA



RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

