



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

PREPARAZIONE

g 450

Emulsionare burro e cioccolato per ottenere una ganache.

g 450

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

g 100

g 550

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

g 900

g 250

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

g 250

GLASSA AL PRALINATO

INGREDIENTI

PRALINE AMANDE NOISETTE

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

BURRO DI CACAO

GRANELLA DI NOCCIOLA

PREPARAZIONE

g 750

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

g 425

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

g 125

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

g 200

NAMELAKA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.

PREPARAZIONE

g 125

Portare ad ebollizione latte e JOYPASTE CAFFE, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.

JOYPASTE CAFFE'

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

PANNA 35% M.G.

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 una

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 brownie 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