



LANGHE CAKE

👤 Livello intermedio

MONOPORZIONE BROWNIE CON NALAMELAKA AL CAFFÈ

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

450g Emulsionare burro e cioccolato per ottenere una ganache.
 Miscelare in planetaria con foglia **TOP CAKE GLUTEN FREE**, farina di
 450g mandorle e uova a bassa velocità per un paio di minuti.
 100g Aggiungere la ganache, miscelare alla massa montata, quindi
 550g aggiungere le gocce di cioccolato e le nocciole in granella.
 900g Riempire gli stampi da monoporzione e cuocere a 170°C per 30 minuti.
 250g
 250g

GLASSA AL PRALINATO

INGREDIENTI

[PRALINE AMANDE NOISETTE](#)
 SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%
[BURRO DI CACAO](#)
[GRANELLA DI NOCCIOLA](#)

PREPARAZIONE

750g Sciogliere il cioccolato con il burro di cacao e unirlo al pralinato.
 425g Emulsionare con frullatore ad immersione, ed infine aggiungere
 125g la **GRANELLA DI NOCCIOLE** .
 200g Utilizzare la glassa alla temperatura di 30-35°C.

NAMELAKA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.

JOYPASTE CAFFE'

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

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

Decorare utilizzando MOCCA BEANS DOBLA