

LANGHE CAKE

Livello intermedio

MONOPORZIONE BROWNIE CON NALAMELAKA AL CAFFÈ

BROWNIE SENZA GLUTINE

burro 82% m.g. - per la ganache	450g
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - fuso a 45°C per la ganache	450g
farina di mandorle	100g
uova - a temperatura ambiente	550g
TOP CAKE GLUTEN FREE	900g
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - in gocce	250g
GRANELLA DI NOCCIOLA	250g

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

PRALINE AMANDE NOISETTE	750g
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	425g
BURRO DI CACAO	125g
GRANELLA DI NOCCIOLA	200g

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

latte 3.5% m.g.	125g
JOYPASTE CAFFE'	8g
LILLY NEUTRO	35g
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	280g
panna 35% m.g.	250g

Portare ad ebollizione latte e JOYPASTE CAFFE, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.
Versare il liquido sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.
Sempre emulsionando aggiungere la panna.
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 browney con una sac a poche munita di bocchetta Saint Honerè.
Decorare utilizzando MOCCA BEANS DOBLA