



LANGHE CAKE

chef 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.
450g Miscelare in planetaria con foglia **TOP CAKE GLUTEN FREE**, farina di
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 browney con una sac a poche munita di bocchetta Saint Honerè.

Decorare utilizzando MOCCA BEANS DOBLA