



LANGHE CAKE

☐ Livello intermedio

MONOPORZIONE BROWNIE CON NALAMELAKA AL CAFFÈ

BROWNIE SENZA GLUTINE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
burro 82% m.g per la ganache 450g	Emulsionare burro e cioccolato per ottenere una ganache.
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - fuso a 45°C	Miscelare in planetaria con foglia TOP CAKE GLUTEN FREE, farina di
per la ganache 450g	mandorle e uova a bassa velocità per un paio di minuti.
farina di mandorle 100g	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.
uova - a temperatura ambiente 550g	Riempire di stampi da monoporzione e cuocere a 170°C per 30 minuti
TOP CAKE GLUTEN FREE 900g	Mempire gii stampi da monoporzione e cuocere a 170 o per 30 minuti.
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - in gocce 250g	
GRANELLA DI NOCCIOLA 250g	

GLASSA AL PRALINATO

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

NAMELAKA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

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

35g 280g **Preparazione**

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