



LANGHE CAKE

🏠 Livello intermedio

MONOPORZIONE BROWNIE CON NALAMELAKA AL CAFFÈ

BROWNIE SENZA GLUTINE

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](#)

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 aggiungere le gocce di cioccolato e le nocciole in granella.

550g

900g

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

250g

250g

GLASSA AL PRALINATO

[PRALINE AMANDE NOISETTE](#)

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE
56%

[BURRO DI CACAO](#)

[GRANELLA DI NOCCIOLA](#)

750g

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

425g

Emulsionare con frullatore ad immersione, ed infine aggiungere la **GRANELLA DI NOCCIOLE**. Utilizzare la glassa alla temperatura di 30-35°C.

125g

200g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

NAMELAKA AL CAFFÈ

latte 3.5% m.g.

JOYPASTE CAFFÈ

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

panna 35% m.g.

125g

8g

35g

280g

250g

Portare ad ebollizione latte e JOYPASTE CAFFÈ, 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 brownie con una sac a poche munita di bocchetta Saint Honorè.

Decorare utilizzando MOCCA BEANS DOBLA



Extraordinary
made simple.