



# TEMPO DI LANGHE

🏠 Livello avanzato

TORTA DA FORNO MODERNA SENZA GLUTINE

## BROWNIE SENZA GLUTINE

burro 82% m.g. - fuso  
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% -  
fuso a 45°C

farina di mandorle  
uova intere

[TOP CAKE GLUTEN FREE](#)  
[JOYPASTE VANIGLIA](#)  
[MADAGASCAR/BOURBON](#)

fior di sale  
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%  
[GRANELLA DI NOCCIOLA](#)

450 g

450g

100g

550g

900g

60g

3g

250g

250g

Realizzare una ganache miscelando il burro e il cioccolato fuso.

Mixare in planetaria con foglia a media velocità le uova con TOP CAKE GLUTEN FREE e farina di mandorle fino a ottenere una massa omogenea.

Incorporare la ganache.

Aggiungere la GRANELLA DI NOCCIOLA e il cioccolato.

Riempire con l'impasto per 2/3 delle tortiere tonde, imburrate e infarinate, di diametro 16-18 cm.

Infernare a 170°C per 30 minuti circa.

Abbatte in positivo prima di smodellare.

## GLASSA AL PRALINATO

[PRALINE AMANDE NOISETTE](#)  
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% -  
scaldato a 45°C

[BURRO DI CACAO](#) - scaldato a 45°C

[GRANELLA DI NOCCIOLA](#)

750 g

425g

125g

200g

Emulsionare con frullatore a immersione cioccolato, pralinato e burro di cacao.

Aggiungere con spatola la GRANELLA DI NOCCIOLE.

Utilizzare la glassa a 30-35°C.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## NAMELAKA STRACCHINO CIOCCOLATO E CAFFÈ

latte 3.5% m.g.	200 g	Portare a ebollizione il latte, il caffè e il GLUCOSIO.
stracchino	80g	Aggiungere LILLY e miscelare con frusta.
panna 35% m.g.	200g	Versare il composto sul cioccolato ed emulsionare con mixer a immersione.
<u>GLUCOSIO</u>	8g	Sempre emulsionando, aggiungere a filo la panna e infine lo stracchino.
<u>LILLY NEUTRO</u>	35g	Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo.
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	325g	Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.
caffè macinato	25g	

## PEPITE CRUMBLE

<u>DELINOISETTE</u>	175 g	Miscelare i primi tre ingredienti poi aggiungere gli albumi.
zucchero a velo	175g	Si otterrà un impasto simile alla frolla.
fior di sale	2g	Dividere in piccole palline su teglia con carta da forno, infornare a 150°C per 15-20 minuti circa e valvola aperta.
albumi	35g	Rivestire con un sottile strato di cioccolato fondente fluido e ricoprire con zucchero a velo.
		Setacciare per togliere l'eccesso di polveri.

## COMPOSIZIONE FINALE

Glassare la torta brownie con la glassa al pralinato.  
Mettere in frigo a stabilizzare.  
Formare al centro della torta una spirale con la crema namelaka.  
Appoggiare sul bordo le pepite crumble facendogli toccare la crema.



Extraordinary  
made simple.