



TEMPO DI LANGHE

chef Livello avanzato

TORTA DA FORNO MODERNA SENZA GLUTINE

BROWNIE SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

450 g Realizzare una ganache miscelando il burro e il cioccolato fuso.
450g Mixare in planetaria con foglia a media velocità le uova con TOP CAKE
100g GLUTEN FREE e farina di mandorle fino a ottenere una massa omogenea.
550g Incorporare la ganache.
900g Aggiungere la GRANELLA DI NOCCIOLA e il cioccolato.
60g Riempire con l'impasto per 2/3 delle tortiere tonde, imburrate e infarinate,
di diametro 16-18 cm.
3g Inforrnare a 170°C per 30 minuti circa.
250g Abbattere in positivo prima di smodellare.
250g

GLASSA AL PRALINATO

INGREDIENTI

PRALINE AMANDE NOISETTE
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - scaldato a
45°C
BURRO DI CACAO - scaldato a 45°C
GRANELLA DI NOCCIOLA

PREPARAZIONE

750 g Emulsionare con frullatore a immersione cioccolato, pralinato e burro di
cacao.
425g Aggiungere con spatola la GRANELLA DI NOCCIOLE.
125g Utilizzare la glassa a 30-35°C.
200g

NAMELAKA STRACCHINO CIOCCOLATO E CAFFÈ

INGREDIENTI

latte 3,5% m.g.

stracchino

panna 35% m.g.

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

caffè macinato

PREPARAZIONE

200 g Portare a ebollizione il latte, il caffè e il GLUCOSIO.

80g Aggiungere LILLY e miscelare con frusta.

200g Versare il composto sul cioccolato ed emulsionare con mixer a immersione.

8g Sempre emulsionando, aggiungere a filo la panna e infine lo stracchino.

35g Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo.

325g Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.

25g

PEPITE CRUMBLE

INGREDIENTI

DELINOISSETTE

zucchero a velo

fior di sale

albumi

PREPARAZIONE

175 g Miscelare i primi tre ingredienti poi aggiungere gli albumi.

175g Si otterrà un impasto simile alla frolla.

2g Dividere in piccole palline su teglia con carta da forno, infornare a 150°C per

35g 15-20 minuti circa e valvola aperta.

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.