



TEMPO DI LANGHE

👤 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 Infornare 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

DELINOISETTE

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.