

# TEMPO DI LANGHE

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.

550a Incorporare la ganache.

900a 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.

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.

4259 Aggiungere con spatola la GRANELLA DI NOCCIOLE.

125q Utilizzare la glassa a 30-35°C.

200g

# NAMELAKA STRACCHINO CIOCCOLATO E CAFFÈ

#### INGREDIENTI PREPARAZIONE 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. 200g Versare il composto sul cioccolato ed emulsionare con mixer a immersione. panna 35% m.g. 8g Sempre emulsionando, aggiungere a filo la panna e infine lo stracchino. **GLUCOSIO** 35a Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo. LILLY NEUTRO Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta. SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% caffè macinato

25g

## **PEPITE CRUMBLE**

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
DELINOISETTE 175 g	Miscelare i primi tre ingredienti poi aggiungere gli albumi.
zucchero a velo 175g	Si otterrà un impasto simile alla frolla.
	Dividere in piccole palline su teglia con carta da forno, infornare a 150°C per
albumi 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.