

TEMPO DI LANGHE

Livello avanzato

TORTA DA FORNO MODERNA SENZA GLUTINE

BROWNIE SENZA GLUTINE

burro 82% m.g. - fuso	450 g
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - fuso a 45°C	450g
farina di mandorle	100g
uova intere	550g
TOP CAKE GLUTEN FREE	900g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	60g
fior di sale	3g
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%	250g
GRANELLA DI NOCCIOLA	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.
Infornare a 170°C per 30 minuti circa.
Abbattere in positivo prima di smodellare.

GLASSA AL PRALINATO

PRALINE AMANDE NOISETTE	750 g
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - scaldato a 45°C	425g
BURRO DI CACAO - scaldato a 45°C	125g
GRANELLA DI NOCCIOLA	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
stracchino	80g
panna 35% m.g.	200g
GLUCOSIO	8g
LILLY NEUTRO	35g
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	325g
caffè macinato	25g

Portare a ebollizione il latte, il caffè e il GLUCOSIO.
Aggiungere LILLY e miscelare con frusta.
Versare il composto sul cioccolato ed emulsionare con mixer a immersione.
Sempre emulsionando, aggiungere a filo la panna e infine lo stracchino.
Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo.
Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.

PEPITE CRUMBLE

DELINOISETTE	175 g
zucchero a velo	175g
fior di sale	2g
albumi	35g

Miscelare i primi tre ingredienti poi aggiungere gli albumi.
Si otterrà un impasto simile alla frolla.
Dividere in piccole palline su teglia con carta da forno, infornare a 150°C per 15-20 minuti circa e valvola aperta.
Rivestire con un sottile strato di cioccolato fondente ?uido 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.