



LANGHE CAKE

MONOPORZIONE BROWNIE CON NALAMELAKA AL CAFFÈ

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BROWNIE SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - PER LA GANACHE	g 450
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - FUSO A 45°C PER LA GANACHE	g 450
FARINA DI MANDORLE	g 100
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 550
TOP CAKE GLUTEN FREE	g 900
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN GOCCE	g 250
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 250

PREPARAZIONE

Emulsionare burro e cioccolato per ottenere una ganache.
Miscelare in planetaria con foglia TOP CAKE GLUTEN FREE, farina di mandorle e uova a bassa velocità per un paio di minuti.
Aggiungere la ganache, miscelare alla massa montata, quindi aggiungere le gocce di cioccolato e le nocciole in granella.
Riempire gli stampi da monoporzione e cuocere a 170°C per 30 minuti.

GLASSA AL PRALINATO

INGREDIENTI

PRALINE AMANDE NOISETTE	g 750
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	g 425
BURRO DI CACAO	g 125
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 200

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato con il burro di cacao e unirlo al pralinato.
Emulsionare con frullatore ad immersione, ed infine aggiungere la GRANELLA DI NOCCIOLE .
Utilizzare la glassa alla temperatura di 30-35°C.

NAMELAKA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.

PREPARAZIONE

JOYPASTE CAFFE'

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

PANNA 35% M.G.

g 125

g 8

g 35

g 280

g 250

Portare ad ebollizione latte e JOYPASTE CAFFE, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.

Versare il liquido sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.

Sempre emulsionando aggiungere la panna.

Quando gli ingredienti saranno completamente emulsionati, riporre la namelaka in frigorifero per una notte.

COMPOSIZIONE FINALE

Coprire il brownie con la glassa al pralinato.

Porre in frigo a stabilizzare.

Montare la namelaka in planetaria con frusta a media velocità, dressare sopra il brownie con una sac a poche munita di bocchetta Saint Honorè.

Decorare utilizzando MOCCA BEANS DOBLA



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE