



TEMPO DI LANGHE

TORTA DA FORNO MODERNA SENZA GLUTINE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



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

g 450

g 450

g 100

g 550

g 900

g 60

g 3

g 250

g 250

PREPARAZIONE

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.

Abbatte in positivo prima di smodellare.

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

g 750

g 425

g 125

g 200

PREPARAZIONE

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.

NAMELAKA STRACCHINO CIOCCOLATO E CAFFÈ

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 200
STRACCHINO	g 80
PANNA 35% M.G.	g 200
GLUCOSIO	g 8
LILLY NEUTRO	g 35
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 325
CAFFÈ MACINATO	g 25

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 175
ZUCCHERO A VELO	g 175
FIOR DI SALE	g 2
ALBUMI	g 35

PREPARAZIONE

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 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.



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR BUSI

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE