



Brownie cioccolatoso

Impasto brownie:

Ingredienti:

450 g	Burro fresco
450 g	Cioccolato Monorigine Minuetto Santo Domingo 75% (1) gocce - Irca
100 g	Farina di mandorle pelate
550 g	Uova intere
900 g	Top Cake - Irca
60 g	Joypste Vaniglia Madagascar/Bourbon - Irca
3 g	Sale
250 g	Cioccolato Monorigine Minuetto Santo Domingo 75% (2) gocce - Irca
250 g	Granella di nocciole tostate

Procedimento:

Sciogliere insieme burro e cioccolato Monorigine Minuetto Santo Domingo 75% (1) e realizzare una ganache. Mixare le uova con Top Cake e la farina di mandorle, quindi aggiungere la ganache, la granella di nocciola ed il cioccolato Monorigine Minuetto Santo Domingo 75% (2). Mettere il composto all'interno di tortiere tonde (imburrate e infarinate) di diametro 16/18 cm e riempire sino a 2/3.

Infornare a 170°C per 30 minuti circa.

Abbatte in positivo prima di smodellare.

Glassa al pralinato:

Ingredienti:

750 g	Pralin Delicrisp Classic - Irca
500 g	Cioccolato Monorigine Noir Ecuador 70% gocce - Irca
200 g	Granella di nocciole

Procedimento:

Sciogliere il cioccolato ed unirlo al pralinato, mescolare molto bene quindi inserire la granella di nocciole tostate.

Utilizzare alla temperatura di 30-35°C.

Namelaka stracchino, caffè e cioccolato al latte:**Ingredienti:**

200 g	Latte intero
80 g	Stracchino
200 g	Panna fresca (35% m.g.)
8 g	Sciroppo di glucosio
35 g	Lilly neutro - Irca
325 g	Reno concerto cioccolato la latte 34% gocce - Irca
25 g	Caffè macinato

Procedimento:

Portare ad ebollizione il latte, il caffè ed il glucosio. Aggiungere lilly neutro e miscelare con una frusta. Aggiungere reno concerto cioccolato la latte 34% mixando con mixer ad immersione. Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine lo stracchino. Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo.

Al termine delle 16 ore montare in planetaria con foglia o frusta.

Pepite di crumble:**Ingredienti:**

175 g	TPT nocciole
175 g	Zucchero a velo
2 g	Sale
35 g	Albumi d'uovo all. a terra Cat. A – Eurovo linea Elite

Procedimento:

Miscelare le nocciole con lo zucchero a velo ed il sale. Successivamente aggiungere gli albumi. Si otterrà un impasto simile alla frolla. Dividere in piccole palline su una teglia con carta da forno.

Infernare 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.

MONTAGGIO FINALE:

Glassare la torta Brownie con la glassa al pralin delicrisp classic. Mettere in frigo a stabilizzare. Formare al centro della torta una spirale con la crema namelaka. Appoggiare sul bordo le pepite di crumble facendogli toccare la crema.