MINI ORO CIOK ALLA NOCCIOLA VEGANI

Intermediate level



RECIPE CREATED BY:

Filippo Falciola

Pastry Chef

VEGAN VANILLA SHORTCRUST

TOP FROLLA	500g
EYLEN CREMA/CAKE - IN ALTERNATIVA KASTLE CAKE	200g
water	32g
salt	2g
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	10g

- Impastare tutti gli ingredienti insieme senza lavorarli eccessivamente.
- Porre in frigorifero a riposare per almeno un'ora.
- Laminare in sfogliatrice allo spessore di 3 mm, coppare dei quadrati da circa 4 cm di lato.
- Cuocere a 160°C per circa 18/20 minuti e lasciar raffreddare.

HAZELNUT CREMINO

RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%	610g
JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA	120g
PRALINE NOISETTE	200g
BURRO DI CACAO	70g

- Combine all ingredients and pre-crystallise at 25°C.
-Pour into a napolitain mould and leave to crystallise.

FINAL COMPOSITION

- Couple with the cold shortcrust pastry by warming them slightly.

irca GROUP

Extraordinary made simple.