

MINI ORO CIOK ALLA NOCCIOLA VEGANI

👤 Intermediate level



RECIPE CREATED BY:

Filippo Falciola
Pastry Chef

VEGAN VANILLA SHORTCRUST

TOP FROLLA
EYLEN CREMA/CAKE - IN ALTERNATIVA
KASTLE CAKE

water
salt

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

- 500g - Impastare tutti gli ingredienti insieme senza lavorarli eccessivamente.
- 200g - Porre in frigorifero a riposare per almeno un'ora.
- 32g - Laminare in sfogliatrice allo spessore di 3 mm, coppare dei quadrati da circa 4 cm di lato.
- 2g - Cuocere a 160°C per circa 18/20 minuti e lasciar raffreddare.
- 10g

HAZELNUT CREMINO

RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%
JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA
PRALINE NOISETTE
BURRO DI CACAO

- 610g - Combine all ingredients and pre-crystallise at 25°C.
- 120g - Pour into a napolitain mould and leave to crystallise.
- 200g
- 70g

FINAL COMPOSITION

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.