



# 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.