



MINI ORO CIOK ALLA NOCCIOLA VEGANI

VEGAN VANILLA SHORTCRUST

INGREDIENTS

TOP FROLLA
EYLEN CREMA/CAKE - IN ALTERNATIVA KASTLE CAKE
WATER
SALT
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

PREPARATION

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

HAZELNUT CREMINO

INGREDIENTS

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

PREPARATION

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

FINAL COMPOSITION

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



RECIPE CREATED FOR YOU BY FILIPPO FALCIOLA

PASTRY CHEF