

NATILLAS VEGANAS (RECETAS BÁSICAS)

Advanced level

Natilla de chocolate ideal para rellenar diversos postres.



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pastry chef

COMPOSICIÓN FINAL

-Mezcla el azúcar y SOVRANA en seco, añade la crema 100 % vegetal y mezcla con un batidor.
- Hierve la bebida vegetal y añádela a la preparación anterior; mezcla bien y lleva a ebullición.
-Añade el chocolate, mezcla bien hasta derretir por completo, coloca el papel film haciendo contacto y deja enfriar en la nevera o un enfriador rápido.