



# PASTEL VEGANO DE COCO Y CHOCOLATE

👤 Advanced level

Pastel de chocolate negro vegano suave, enriquecido con notas exóticas de coco. Perfecto para porciones individuales horneadas con sabor intenso e indulgente.



**RICETTA CREATA DA:**

Filippo Falciola  
Pastry Chef

## VEGAN CAKE

### VEGAN CAKE

agua  
aceite de girasol  
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA  
FONDENTE 56 %  
Harina de coco/coco rallado

1000g  
560g  
160g  
120g  
60g

- Calienta el agua a 30°C, luego añade el aceite de semillas y SINFONIA FONDENTE al 56 % derretida.
- Emulsiona y mezcla todos los ingredientes en una batidora de pie con paleta.
- Divide la masa en moldes, llenándolos dos tercios
- Hornea a 180°C durante unos 40 minutos.

## COMPOSICIÓN FINAL

Desmolda y deja enfriar; luego empaqueta



Extraordinary  
made simple.