

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	1000g
agua	560g
aceite de girasol	160g
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56 %	120g
Harina de coco/coco rallado	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

irca GROUP

Extraordinary made simple.