

## **CREMA PASTICCERA VEGANA (RICETTE DI BASE)**

Crema pasticcera al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci.

## **Composizione finale**

- -Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere la panna interamente vegetale e miscelare con frusta.
- -Far bollire la bevanda vegetale ed aggiugerlo alla miscela precedentemente preparata, miscelare bene e riportare a piccola ebollizione.
- -Aggiungere il cioccolato, miscelare bene fino a completo scioglimento, mettere la pellicola a contatto e far raffreddare in abbattitore positivo o frigorifero.



**RICETTA CREATA DA:** 

**MARCO DE GRADA** 

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE