



# CREMA PASTICCERA VEGANA (RICETTE DI BASE)

👤 Livello intermedio

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



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## UTILIZZANDO VEGAN DARK DF

Bevanda vegetale (soia o altro) - SOIA	1000g
zucchero semolato	180g
panna interamente vegetale	150g
<a href="#">SOVRANA</a>	40g
SINFONIA VEGAN DARK DF	400g

Formulazione bilanciata con cioccolato vegan dark df.  
Vedi sotto il processo di preparazione.

## UTILIZZANDO VEGAN DF

Bevanda vegetale (soia o altro) - SOIA	400g
zucchero semolato	55g
panna interamente vegetale	100g
<a href="#">SOVRANA</a>	40-50g
SINFONIA VEGAN M*LK DF	200g

Formulazione bilanciata con cioccolato vegan df.  
Vedi sotto il processo di preparazione.

## COMPOSIZIONE FINALE

- Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere la panna interamente vegetale e miscelare con frusta.
- Far bollire la bevanda vegetale ed aggiungerlo 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.



Extraordinary  
made simple.