



CREMA PASTICCERA VEGANA (RICETTE DI BASE)

👤 Livello intermedio

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

UTILIZZANDO VEGAN DARK DF

INGREDIENTI

Bevanda vegetale (soia o altro) - SOIA
 zucchero semolato
 panna interamente vegetale
[SOVRANA](#)
 SINFONIA VEGAN DARK DF

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con cioccolato vegan dark df.
 180g Vedi sotto il processo di preparazione.
 150g
 40g
 400g

UTILIZZANDO VEGAN DF

INGREDIENTI

Bevanda vegetale (soia o altro) - SOIA
 zucchero semolato
 panna interamente vegetale
[SOVRANA](#)
 SINFONIA VEGAN M*LK DF

PREPARAZIONE

400g Formulazione bilanciata con cioccolato vegan df.
 55g Vedi sotto il processo di preparazione.
 100g
 40-50g
 200g

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.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE