



# CREMA PASTICCERA VEGANA (RICETTE DI BASE)

chef 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 aggiungerla 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**

PASTICCIORE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE