

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
SOVRANA	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
SOVRANA	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 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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.