

## **CAPRESINA VEGANA**

☐ Livello avanzato

Monoporzione tipica dell'isola di Capri, con cioccolato e mandorle, in rivisitazione vegana

## TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO E MANDORLE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
farina di mandorle 30	00g	Emulsionare il cioccolato insieme all'olio.
SINFONIA VEGAN DARK DF - SCIOLTO A 45°C 30	00g	Versare tutti gli ingredienti e l'emulsione in una planetaria, miscelare con
		foglia per 6min a velocità media, fino ad ottenere un composto omogeneo.
VIGOR BAKING	20g	Aggiungere a mano le mandorle in lamelle/affettate.
olio di semi		Riempire per 2/3 gli stampi monoporzione da cottura e cuocere a 165°C per
farina di riso 20	00g	15 minuti circa.
acqua	50g	
sale fino	3g	
Bevanda vegetale (soia o altro) - SOIA 45	50g	
Mandorle a bastoncino	00g	

## **Composizione finale**

Spolverare con Biancaneve e decorare con cioccolato Vegan.