



CAPRESINA VEGANA

🏠 Livello avanzato

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

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO E MANDORLE

farina di mandorle SINFONIA VEGAN DARK DF - SCIOLTO A 45°C	300g
zucchero semolato	300g
<u>VIGOR BAKING</u>	150g
olio di semi	20g
farina di riso	120g
acqua	200g
sale fino	50g
Bevanda vegetale (soia o altro) - SOIA	3g
Mandorle a bastoncino	450g
	100g

Emulsionare il cioccolato insieme all'olio. Versare tutti gli ingredienti e l'emulsione in una planetaria, miscelare con foglia per 6min a velocità media, fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere a mano le mandorle in lamelle/affettate. Riempire per 2/3 gli stampi monoporzione da cottura e cuocere a 165°C per 15 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Spolverare con Biancaneve e decorare con cioccolato Vegan.