



# CHERRY LOVER

👩 Livello intermedio

DELIZIOSA TORTA MODERNA AL CIOCCOLATO LATTE VEGANO E CILIEGIA

## CRUMBLE VEGANO

### Ingredienti

farina - debole

amido di mais

zucchero

[VIGOR BAKING](#)

olio di semi

Bevanda vegetale (soia o altro) - soia

### Preparazione

- 220g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere una  
50g consistenza omogenea.  
90g Raffreddare in frigorifero per un'ora, quindi grattuggiare la frolla e cuocere in  
6g forno a 180°C per 12 min.  
70g  
70g

## BISCOTTO CHEESECAKE

### Ingredienti

[EYLEN CREMA/CAKE](#)

Cannella

### Preparazione

- 260g Miscelare il crumble precedentemente cotto con la margarina e la cannella,  
qb stendere su carta da forno e raffreddare in frigorifero.  
Con l'aiuto di un coppapasta ritagliare due dischi.

## FARCITURA AMARENA

### Ingredienti

[FRUTTIDOR AMARENA](#)

### Preparazione

- qb Frullare con un frullatore a immersione fino a ottenere una salsa senza pezzi.

## MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE VEGANO

---

### Ingredienti

panna interamente vegetale

CIOCCOLATO VEGAN DF - fuso a 45°C

panna interamente vegetale - semi montata

### Preparazione

190g Emulsionare panna e cioccolato per ottenere una ganache.

230g Unire delicatamente alla ganache la panna semi montata ottenendo una

200g mousse morbida.

## Composizione finale

---

Realizzare l'inserito della torta alternando il biscotto cheesecake,fruttidor,biscotto cheesecake e fruttidor.

Abbatte fino a totale indurimento.

Riempire per metà uno stampo di silicone con la mousse e posizionare al centro l'inserito.

Congelare completamente, sformare e glassare con il MIRROR.