



CHERRY LOVER

🏠 Livello intermedio

DELIZIOSA TORTA MODERNA AL CIOCCOLATO LATTE VEGANO E CILIEGIA

CRUMBLE VEGANO

farina - debole
amido di mais
zucchero

VIGOR BAKING

olio di semi

Bevanda vegetale (soia o altro) - soia

220g

50g

90g

6g

70g

70g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere una consistenza omogenea. Raffreddare in frigorifero per un'ora, quindi grattugiare la frolla e cuocere in forno a 180°C per 12 min.

BISCOTTO CHEESECAKE

EYLEN CREMA/CAKE

Cannella

260g

qb

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

FARCITURA AMARENA

FRUTTIDOR AMARENA

qb

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE VEGANO

panna interamente vegetale	190g	Emulsionare panna e cioccolato per ottenere una ganache.
CIOCCOLATO VEGAN DF - fuso a 45°C	230g	
panna interamente vegetale - semi montata	200g	Unire delicatamente alla ganache la panna semi montata ottenendo una mousse morbida.

COMPOSIZIONE FINALE

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

Abbattere fino a totale indurimento.

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

Congelare completamente, sformare e glassare con il MIRROR.



Extraordinary
made simple.