



CHERRY LOVER

chef 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 ottendere una
50g consistenza omogena.
90g Raffreddare in frigorifero per un'ora, quindi grattugiare 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 ottendendo una
200g mousse morbida.

Composizione finale

Realizzare l'inserto 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'inserto.

Congelare completamente, sfornare e glassare con il MIRROR.