

# **CHERRY LOVER**

DELIZIOSOA 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 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, stendere su carta da forno e raffreddare in frigorifero.

Con l'aiuto di un coppapasta ritagliare due dischi.

## **FARCITURA AMARENA**

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR AMARENA

#### PREPARAZIONE

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 ottenre 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, sformare e glassare con il MIRROR.