

VEGAN NUT TART

Livello base

SEMPLICE E GUSTOSA MONOPORZIONE VEGANA

FROLLA VEGANA

farina - debole	220g
amido di mais	50g
zucchero	90g
VIGOR BAKING	6g
olio di semi	70g
Bevanda vegetale (soia o altro) - soia	70g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottendere una consistenza omogena.
Raffreddare in frigorifero per un'ora, quindi stendere a 3mm di altezza e foderare gli stampi.

RIPIENO DI FRUTTA SECCA

zucchero	250g
ZUCCHERO INVERTITO	40g
acqua	55g
mandorle	100g
PISTACCHIO PELATO INTERO	100g
NOCCIOLE INTERE TOSTATE	175g
panna interamente vegetale - bollente	125g

Realizzare un caramello cuocendo insieme gli zuccheri con l'acqua.
Decuocere con la panna e aggiungere la frutta secca.
Far raffreddare il composto su fogli di silicone.

CREMINO ALL'ARACHIDE

CIOCCOLATO VEGAN DF - temperato a 28°C	165g
JOYPASTE NOCCIOLINA	135g

Miscelare gli igredienti, cristallizzare a 24°C e conservare in sac apoche.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire la tartelletta con il ripieno di frutta secca e cuocere a 180°C per 15 min circa.
Far raffreddare e sformare.
Decorare con ciuffi di cremino alle arachidi.

irca GROUP
Extraordinary made simple.