

VEGAN NUT TART

SEMPLICE E GUSTOSA MONOPORZIONE VEGANA

FROLLA VEGANA

olio di semi

acqua

INGREDIENTI PREPARAZIONE

farina - debole 220g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottendere una

50g consistenza omogena. amido di mais

90g Raffreddare in frigorifero per un'ora, quindi stendere a 3mm di altezza e zucchero **VIGOR BAKING**

6q foderare gli stampi.

70g

Bevanda vegetale (soia o altro) - soia 70g

RIPIENO DI FRUTTA SECCA

INGREDIENTI **PREPARAZIONE**

zucchero 250g Realizzare un caramello cuocendo insieme gli zuccheri con l'acqua.

ZUCCHERO INVERTITO 40g Decuocere con la panna e aggiungere la frutta secca.

55g Far raffreddare il composto su fogli di silicone.

mandorle 100g

PISTACCHIO PELATO INTERO 100g

NOCCIOLE INTERE TOSTATE 175g

panna interamente vegetale - bollente 125g

CREMINO ALL'ARACHIDE

INGREDIENTI

CIOCCOLATO VEGAN DF - temperato a 28°C JOYPASTE NOCCIOLINA

PREPARAZIONE

165g Miscelare gli igredienti, cristallizzare a 24°C e conservare in sac apoche. 135g

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.