



VEGAN NUT TART

🏠 Livello base

SEMPLICE E GUSTOSA MONOPORZIONE VEGANA

FROLLA VEGANA

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

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

RIPIENO DI FRUTTA SECCA

zucchero	250g
<u>ZUCCHERO INVERTITO</u>	40g
acqua	55g
mandorle	100g
<u>PISTACCHIO PELATO INTERO</u>	100g
<u>NOCCIOLE INTERE TOSTATE</u>	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 ingredienti, 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.



Extraordinary
made simple.