



CROSTATINA MIRTILLI CIOCCOLATO VEGAN

👤 Livello base

SEMPLICE E GUSTOSA MINON 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 ottenere una consistenza omogenea. Raffreddare in frigorifero per un'ora, quindi stendere a 3mm di altezza e foderare gli stampi.

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

Bevanda vegetale (soia o altro)	400g
panna interamente vegetale	100g
zucchero	60g
SOVRANA	30g
SINFONIA VEGAN DARK DF	200g

Portare a bollore i liquidi, aggiungere la SOVRANA miscelata con lo zucchero e cuocere finchè la crema non si sarà addensata. Aggiungere il cioccolato ed emulsionare. Raffreddare velocemente e conservare in frigorifero.

MOUSSA CIOCCOLATO AL LATTE VEGANO

panna interamente vegetale	190g
CIOCCOLATO VEGAN DF - fuso a 45°C	190g
panna interamente vegetale - semi montata	200g

Emulsionare panna e cioccolato per ottenere una ganache. Unire delicatamente alla ganache la panna semi montata ottenendo una mousse morbida.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire per metà il fondo della tartelletta con il FRUTTIDOR, coprire poi con la crema al cioccolato.
Decorare le tartellette con delle strisce di frolla e cuocere a 180°C per 12 min circa.



Extraordinary
made simple.