



CROSTATINA MIRTILLI CIOCCOLATO VEGAN

chef Livello base

SEMPLICE E GUSTOSA MINON VEGANA

FROLLA VEGANA

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 stendere a 3mm di altezza e

6g foderare gli stampi.

70g

70g

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

Ingredienti

Bevanda vegetale (soia o altro)

panna interamente vegetale

zucchero

SOVRANA

SINFONIA VEGAN DARK DF

Preparazione

400g Portare a bollire i liquidi, aggiungere la SOVRANA miscelata con lo zucchero

100g e cuocere finchè la crema non si sarà addensata.

60g Aggiungere il cioccolato ed eulsionare.

30g Raffreddare velocemente e conservare in frigorifero.

200g

MOUSSA 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 ottenere una ganache.
190g Unire delicatamente alla ganache la panna semi montata ottendendo una
200g 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.