

MONO AMARENA E VEGAN M*LK

Livello intermedio

CRUMBLE AL CACAO

farina "debole"	220 g
amido di mais	50g
zucchero semolato	110g
VIGOR BAKING	6g
olio di semi di girasole	70g
Bevanda vegetale (soia o altro)	70g
CACAO IN POLVERE	30g

Miscelare titti gli ingredienti in planetaria munita di gancio a foglia fino ad ottenere una consistenza omogenea.
Raffreddare in frigo per circa un ora e grattuggiare la frolla du una teglia rivestita di carta forno o tappetino microforato.
Cuocere in forno a 180°c per circa 12-15 min.

INSERTO CREMOSO ALL'AMARENA

FRUTTIDOR AMARENA	200g
zucchero semolato	20 g

Miscelare il fruttidor amarena con lo zucchero e frullare con un mixer ad immersione.
Dressare il composto ottenuto negli stampi di inserto ed abbattere in negativo fino a congelamento.

BISCUIT VEGANO

farina di mandorle	300g
farina di riso	200g
SINFONIA VEGAN DARK DF	300g
zucchero semolato	150g
VIGOR BAKING	20g
semi di girasole	120g
acqua	50g
sale	3g
Bevanda vegetale (soia o altro)	450g

Miscelare tutte le polveri
Aggiungere alle polveri l'acqua e la bevanda vegetale mescolando con una frusta.
A parte unire il cioccolato precedentemente fuso con l'olio di semi ed incorporare il tutto alle polveri unite ai liquidi.
Stendere su teglia 60x40 ed infornare a 180°C per circa 10-12 min.(valvola chiusa)
Far raffreddare e coppare dei dischi di diametro 3 cm.
Conservare in congelatore fino all'assemblameto del dolce.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

MOUSSE AL CIOCCOLATO VEGANO M*LK DF

panna interamente vegetale - LIQUIDA	190g	Unire il ciccolato precedentemente fuso a 45°C con la panna liquida a t° di 20°C.
SINFONIA VEGAN M*LK DF	230g	
panna interamente vegetale	200g	Montare a parte la seconda parte di panna vegetale fino ad ottenere una struttura ben sostenuta.
		Incorporare la panna nella ganache fino ad ottenere un composto spumoso.

GLASSA ALL'AMARENA

MIRROR NEUTRAL	300g	Portare il mirror neutro a 55°C
FRUTTIDOR AMARENA	50g	A parte frullare il fruttidor con 1/3 del mirror scaldato, fino ad ottenere il prodotto più fine possibile.
colorante alimentare rosso idrosolubile	qb	Aggiungere i restanti 2/3 di mirror, coprire con pellicola a contatto e far raffreddare in frigo per circa 2 ore.
		PS Scaldare a 45°C ed utilizzare a 40°C.

GLASSA PINGUINO

SINFONIA VEGAN DARK DF	400 g	Sciogliere il cioccolato vegano m*ilk df a 45°C, unirvi il burro di cacao precedentemente fuso a 45°C ed emulsionare bene con un mixer ad immersione.
BURRO DI CACAO	100g	
		Usare alla temperatura di 35°C

COMPOSIZIONE FINALE

Realizzata la mousse al cioccolato vegano m*lk, dressarla all'interno degli stampi a sfera cod. riempiendoli per circa 2/3.
Adagiarvi al suo interno la mezza sfera di inserto cremoso all'amarena ancora congelato.
Dressare un altro strato di mousse ed ultimare con un dischetto di bicuit ed abbattere in negativo.
Una volta congelate le monoporzione, rimuoverle dallo stampo a sfera e glassarle con la glassa all'amarena a 40°C aiutandosi con uno stecchino.
Pulire bene l'eccesso di glassa dalla base della mono e lascaire in congelatore per qualche minuto.
Successivamente glassare la base del dolce immergendolo per circa la metà nella glassa pinguino a 35°C.
decorare con il crumble al cacao e con il fiore al cioccolato vegano m*lk df.
Finire con una goccia di glassa all' amarena.