



MONO AMARENA E VEGAN M*LK

chef Livello intermedio

CRUMBLE AL CACAO

INGREDIENTI

farina "debole"
amido di mais
zucchero semolato

VIGOR BAKING

olio di semi di girasole
Bevanda vegetale (soia o altro)

CACAO IN POLVERE

PREPARAZIONE

220 g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di gancio a foglia fino ad
50g ottenere una consistenza omogenea.
110g Raffreddare in frigo per circa un ora e grattugiare la frolla su una teglia
6g rivestita di carta forno o tappetino microforato.
70g Cuocere in forno a 180°C per circa 12-15 min.
70g
30g

INSERTO CREMOSO ALL'AMARENA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR AMARENA
zucchero semolato

PREPARAZIONE

200g Miscelare il fruttidor amarena con lo zucchero e frullare con un mixer ad
20 g immersione.
Dressare il composto ottenuto negli stampi di inserto ed abbattere in
negativo fino a congelamento.

BISCUIT VEGANO

INGREDIENTI

farina di mandorle
farina di riso
SINFONIA VEGAN DARK DF
zucchero semolato
VIGOR BAKING
semi di girasole
acqua
sale
Bevanda vegetale (soia o altro)

PREPARAZIONE

300g Miscelare tutte le polveri
200g Aggiungere alle polveri l'acqua e la bevanda vegetale mescolando con una frusta.
300g A parte unire il cioccolato precedentemente fuso con l'olio di semi ed incorporare il tutto alle polveri unite ai liquidi.
150g Stendere su teglia 60x40 ed infornare a 180°C per circa 10-12 min.(valvola chiusa)
50g Far raffreddare e coppare dei dischi di diametro 3 cm. Conservare in
3g congelatore fino all'assemblamento del dolce.
450g

MOUSSE AL CIOCCOLATO VEGANO M*LK DF

INGREDIENTI

panna interamente vegetale - LIQUIDA
SINFONIA VEGAN M*LK DF
panna interamente vegetale

PREPARAZIONE

190g Unire il cioccolato precedentemente fuso a 45°C con la panna liquida a t° di 230g 20°C.
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

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL
FRUTTIDOR AMARENA
colorante alimentare rosso idrosolubile

PREPARAZIONE

300g Portare il mirror neutro a 55°C
50g A parte frullare il fruttidor con 1/3 del mirror scaldato, fino ad ottenere il qb prodotto più fine possibile.
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

INGREDIENTI

SINFONIA VEGAN DARK DF
BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

400 g Sciogliere il cioccolato vegano m*ilk df a 45°C, unirvi il burro di cacao
100g precedentemente fuso a 45°C ed emulsionare bene con un mixer ad immersione.
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 biscuit 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 lasciare 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.