



MONO AMARENA E VEGAN M*LK

👤 Livello intermedio

CRUMBLE AL CACAO

farina "debole"
amido di mais
zucchero semolato
VIGOR BAKING
olio di semi di girasole
Bevanda vegetale (soia o altro)
CACAO IN POLVERE

220 g
50g
110g
6g
70g
70g
30g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di gancio a foglia fino ad ottenere una consistenza omogenea.
Raffreddare in frigo per circa un ora e grattugiare la frolla su 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
zucchero semolato

200g
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	Miscelare tutte le polveri
farina di riso	200g	Aggiungere alle polveri l'acqua e la bevanda vegetale mescolando con una frusta.
SINFONIA VEGAN DARK DF	300g	A parte unire il cioccolato precedentemente fuso con l'olio di semi ed incorporare il tutto alle polveri unite ai liquidi.
zucchero semolato	150g	Stendere su teglia 60x40 ed infornare a 180°C per circa 10-12 min.(valvola chiusa)
<u>VIGOR BAKING</u>	20g	Far raffreddare e cappare dei dischi di diametro 3 cm.
semi di girasole	120g	Conservare in congelatore fino all'assemblamento del dolce.
acqua	50g	
sale	3g	
Bevanda vegetale (soia o altro)	450g	

MOUSSE AL CIOCCOLATO VEGANO M*LK DF

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

GLASSA ALL'AMARENA

<u>MIRROR NEUTRAL</u>	300g	Portare il mirror neutro a 55°C
<u>FRUTTIDOR AMARENA</u>	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.
<u>BURRO DI CACAO</u>	100g	Usare alla temperatura di 35°C



Extraordinary
made simple.

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 bicut ed abbattere in negativo.

Una volta congelate le monoporzioni, 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 lasciarle 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.