



MONO AMARENA E VEGAN M*LK

👤 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 da 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
300g frusta.
150g A parte unire il cioccolato precedentemente fuso con l'olio di semi ed
20g incorporare il tutto alle polveri unite ai liquidi.
120g Stendere su teglia 60x40 ed infornare a 180°C per circa 10-12 min.(valvola
50g chiusa)
3g Far raffreddare e cappare dei dischi di diametro 3 cm. Conservare in
450g congelatore fino all'assemblamento del dolce.

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 bûche 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.