



# VEGANELENA

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

## GANACHE MONATATA

### INGREDIENTI

panna interamente vegetale - bollente

SINFONIA VEGAN M\*LK DF

panna interamente vegetale - fredda

### PREPARAZIONE

80g Emulsionare la panna calda al cioccolato.

120g Aggiungere sempre emulsionando la panna fredda.

200g Conservare in frigorifero per 4 ore

## 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, cuocere a 180°C per 12 min circa.  
Montare in planetaria la ganache con frusta a velocità media fino a ottenere una consistenza spumosa.  
Smodellare le tartellette e decorare con la ganache montata.