



VEGANELENA

👤 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 ottenere una consistenza omogenea.

50g
90g Raffreddare in frigorifero per un'ora, quindi stendere a 3mm di altezza e foderare gli stampi.

6g
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 ottenendo 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.