

VEGANELENA

Livello base

SEMPLICE E GUSTOSA MINON VEGANA

FROLLA VEGANA

farina - debole	220g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottendere una consistenza omogena. Raffreddare in frigorifero per un'ora, quindi stendere a 3mm di altezza e foderare gli stampi.
amido di mais	50g	
zucchero	90g	
VIGOR BAKING	6g	
olio di semi	70g	
Bevanda vegetale (soia o altro) - soia	70g	

GANACHE MONATATA

panna interamente vegetale - bollente	80g	Emulsionare la panna calda al cioccolato. Aggiungere sempre emulsionando la panna fredda. Conservare in frigorifero per 4 ore
SINFONIA VEGAN M*LK DF	120g	
panna interamente vegetale - fredda	200g	

MOUSSA CIOCCOLATO AL LATTE VEGANO

panna interamente vegetale	190g	Emulsionare panna e cioccolato per ottenre una ganache. Unire delicatamente alla ganache la panna semi montata ottendendo una mousse morbida.
CIOCCOLATO VEGAN DF - fuso a 45°C	190g	
panna interamente vegetale - semi montata	200g	

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.