



VEGANELENA

🏠 Livello base

SEMPLICE E GUSTOSA MINON VEGANA

FROLLA VEGANA

farina - debole	220g
amido di mais	50g
zucchero	90g
<u>VIGOR BAKING</u>	6g
olio di semi	70g
Bevanda vegetale (soia o altro) - soia	70g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere una consistenza omogenea. Raffreddare in frigorifero per un'ora, quindi stendere a 3mm di altezza e foderare gli stampi.

GANACHE MONTATA

panna interamente vegetale - bollente	80g
SINFONIA VEGAN M*LK DF	120g
panna interamente vegetale - fredda	200g

Emulsionare la panna calda al cioccolato. Aggiungere sempre emulsionando la panna fredda. Conservare in frigorifero per 4 ore

MOUSSA CIOCCOLATO AL LATTE VEGANO

panna interamente vegetale	190g
CIOCCOLATO VEGAN DF - fuso a 45°C	190g
panna interamente vegetale - semi montata	200g

Emulsionare panna e cioccolato per ottenere una ganache. Unire delicatamente alla ganache la panna semi montata ottenendo una 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.



Extraordinary
made simple.