



# CROSTATINA VEGANA LAMPONE E CIOCCOLATO

👤 Livello intermedio

Crostatina vegana dal cuore morbido al cacao e lampone, con guscio croccante e ripieno goloso.



**RICETTA CREATA DA:**

Filippo Falciola  
Pastry Chef

## FROLLA VEGAN AL CACAO

### TOP FROLLA

EYLEN CREMA/CAKE

acqua

sale

1000g

400g

65g

4g

Impastare tutti gli ingredienti insieme, evitando di lavorare eccessivamente l'impasto.

Lasciare riposare in frigorifero per almeno un'ora. Stendere in sfogliatrice a uno spessore di 3 mm e foderare degli anelli microforati da monoporzione.

## CAKE VEGANO AL CACAO

### VEGAN CAKE

acqua

olio di semi di girasole

CACAO IN POLVERE

FRUTTIDOR LAMPONE

500g

280g

100g

40g

qb

Dressare sul fondo delle crostatine uno strato di FRUTTIDOR LAMPONE, quindi coprire con l'impasto del cake al cacao, preparato miscelando tutti gli ingredienti insieme per 3 minuti a bassa velocità. Cuocere a 170°C per circa 20 minuti e lasciare raffreddare completamente.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## GANACHE MONTATA FONDENTE

Bevanda vegetale (soia o altro)  
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA  
FONDENTE 68%  
panna - VEGETALE

180g	Scaldare la bevanda vegetale a 40°C ed emulsionarla con il SINFONIA FONDENTE 68% fuso.
250g	Aggiungere a filo la panna vegetale fredda, continuando a emulsionare.
400g	Lasciare cristallizzare per 12 ore, quindi montare in planetaria e utilizzare per completare la crostatina.

## COMPOSIZIONE FINALE

Decorare con lamponi freschi.



Extraordinary  
made simple.