

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	1000g
EYLEN CREMA/CAKE	400g
acqua	65g
sale	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	500g
acqua	280g
olio di semi di girasole	100g
CACAO IN POLVERE	40g
FRUTTIDOR LAMPONE	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.

GANACHE MONTATA FONDENTE

Bevanda vegetale (soia o altro)	180g
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	250g
panna - VEGETALE	400g

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

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare con lamponi freschi.

irca GROUP

Extraordinary made simple.