



TRANCETTO VEGANO PERA E CIOCCOLATO

chef Livello intermedio

Deliziosa creazione vegetale a strati, composta da un morbido biscuit al cacao, farcito con confettura di pera e crema leggera al cioccolato fondente. Il tutto rifinito con una glassa lucida extra dark e porzionato in eleganti quadretti.

VEGAN BISCUIT AL CACAO

INGREDIENTI

VEGAN BISCUIT

acqua

CACAO IN POLVERE

FRUTTIDOR PERA

PREPARAZIONE

1000g

580g

60g

qb

- Montare in planetaria con frusta il VEGAN BISCUIT, il cacao e l'acqua, lavorando ad alta velocità per 3 minuti.
- Stendere l'impasto su teglia e cuocere in forno a 190°C per circa 12-13 minuti.
- Lasciare raffreddare, quindi posizionare il biscuit all'interno di una cornice d'acciaio e stendere in superficie uno strato sottile di FRUTTIDOR PERA precedentemente frullato.

CREMA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

VEGAN CREAM

Bevanda vegetale (soia o altro)

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%

panna - VEGETALE

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE

PREPARAZIONE

130g

370g

120g

580g

qb

- Preparare la crema leggera miscelando con una frusta il VEGAN CREAM con la bevanda di riso e lasciare riposare per 10 minuti.
- Mescolare nuovamente, scaldare la crema a 30°C e unire il SINFONIA FONDENTE 68% precedentemente fuso.
- Alleggerire incorporando la panna vegetale montata in consistenza cremosa.
- Stendere uno strato di crema leggera sopra il FRUTTIDOR, posizionare un secondo strato di biscuit e ripetere la stratificazione.
- Stabilizzare in abbattitore a temperatura negativa.

Composizione finale

Glassare con MIRROR EXTRA DARK e porzionare in quadrati da 3 x 3 cm.



RICETTA CREATA DA:
FILIPPO FALCIOLA
PASTRY CHEF