



crostatina vegana amarena e nocciola

👤 Livello base

frolla vegana al cacao

Ingredienti

TOP FROLLA

EYLEN CREMA/CAKE - in alternativa KASTEL CAKE

CACAO IN POLVERE

acqua

sale

Preparazione

- 1000g Impastare tutti gli ingredienti insieme senza lavorarli eccessivamente. Porre
- 400g in frigorifero a riposare per almeno un'ora.
- 50g Laminare in sfogliatrice allo spessore di 3 mm. Foderare degli anelli
- 80g microforati da monoporzione e cuocere a 160°C per circa 8 minuti.
- 4g

impasto "cake vegano nocciola e agrumi"

Ingredienti

VEGAN CAKE

acqua

olio di semi di girasole

FARINA DI NOCCIOLE

Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin - cesarin

cubetti di arancia candita - 6x6- cesarin

scorza grattugiata di limone - candito limone 6x6- cesarin

Cubetti di mandarino candito 4x4 Cesarin

FRUTTIDOR AMARENA

Preparazione

- 1000g Miscelare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con foglia, tranne i
- 520g canditi, per 3 minuti a bassa velocità.
- 200g Aggiungere i canditi e far incorporare.
- 200g Dosare l'impasto negli stampi riempiendoli per 2/3 e cuocere a 180°C per
- 30g circa 40 minuti
- 130g Dressare sul fondo di frolla 1 cm di impasto cake nocciola e continuare la
- 120g cottura per altri 10 min. Una volta fredde, dressare il FRUTTIDOR fino al bordo
- 100g della tartelletta e lisciare con una spatolina.
- qb

cremoso al pralinato

Ingredienti

VEGAN CREAM

Bevanda vegetale (soia o altro) - bevanda di riso-
ALPRO

PRALINE NOISETTE

panna interamente vegetale

RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%

Preparazione

130g Unire VEGAN CREAM con la bevanda di riso ALPRO e lasciar riposare 10 minuti.

370g Aggiungere il PRALIN NOISETTE, la panna scaldata a 50°C ed il cioccolato fuso ed emulsionare bene. Lasciar stabilizzare a 4°C.

470g

450g

180g

Composizione finale

Mettere il cremoso al pralinato in sac a poche e dressare sulla tartelletta a ciuffi. Decorare con amarene e dischetti in cioccolato



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola

Pastry Chef