CROSTATINA VEGANA AMARENA E NOCCIOLA

Livello base



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola

Pastry Chef

FROLLA VEGANA AL CACAO

TOP FROLLA	1000g
EYLEN CREMA/CAKE - alternative KASTEL CAKE	400g
CACAO IN POLVERE	50g
acqua	80g
sale	4g

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

IMPASTO "CAKE VEGANO NOCCIOLA E AGRUMI"

VEGAN CAKE	1000g
acqua	520g
olio di semi di girasole	200g
FARINA DI NOCCIOLE	200g
Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin - cesarin	30g
cubetti di arancia candita - 6x6- cesarin	130g
scorza grattugiata di limone - candito limone 6x6- cesarin	120g
Cubetti di mandarino candito 4x4 Cesarin	100g
FRUTTIDOR AMARENA	qb

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

CREMOSO AL PRALINATO

VEGAN CREAM	130g
Bevanda vegetale (soia o altro) - bevanda di riso- ALPRO	370g
PRALINE NOISETTE	470g
panna interamente vegetale	450g
RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%	180g

Unire VEGAN CREAM con la bevanda di riso ALPRO e lasciar riposare 10 minuti.
Aggiungere il PRALIN NOISETTE, la panna scaldata a 50°C ed il cioccolato fuso ed emulsionare bene. Lasciar stabilizzare a 4°C.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

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