



CROSTATINA VEGANA AMARENA E NOCCIOLA

👤 Livello base



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola
Pastry Chef

FROLLA VEGANA AL CACAO

TOP FROLLA

EYLEN CREMA/CAKE - alternative
KASTEL CAKE

CACAO IN POLVERE

acqua
sale

1000g

Impastare tutti gli ingredienti insieme senza lavorarli eccessivamente. Porre in frigorifero a riposare per almeno un'ora.

400g

Laminare in sfogliatrice allo spessore di 3 mm.

50g

Foderare degli anelli microforati da monoporzione e cuocere a 160°C per circa 8 minuti.

80g

4g

IMPASTO "CAKE VEGANO NOCCIOLA E AGRUMI"

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

1000g

Miscelare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con foglia, tranne i canditi, per 3 minuti a bassa velocità.

520g

Aggiungere i canditi e far incorporare.

200g

Dosare l'impasto negli stampi riempiendoli per 2/3 e cuocere a 180°C per circa 40 minuti

200g

Dressare sul fondo di frolla 1 cm di impasto cake

30g

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.

130g

120g

100g

qb

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMOSO AL PRALINATO

VEGAN CREAM

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

PRALINE NOISETTE

panna interamente vegetale

RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%

130g

370g

470g

450g

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.

COMPOSIZIONE FINALE

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



Extraordinary
made simple.