

# crostatina vegana amarena e nocciola

chef 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 riposo 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 circa 40 minuti.  
30g 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 120g della tartelletta e lasciare con una spatolina.  
100g 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

470g fuso ed emulsionare bene. Lasciar stabilizzare a 4°C.

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