

CROSTATINA VEGANA AMARENA E NOCCIOLA

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

80q 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.

200q Dosare l'impasto negli stampi riempiendoli per 2/3 e cuocere a 180 °C per

30a 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.

120g 100g

cremoso al pralinato

INGKEDIENTI		PREPARAZIUNE
	60g	Unire VEGAN CREAM con la bevanda di riso ALPRO e lasciar riposare 10
Bevanda vegetale (soia o altro) - bevanda di riso-		minuti.
ALPRO 37	'0g	Aggiungere il PRALIN NOISETTE, la panna scaldata a 50°C ed il cioccolato
PRALINE NOISETTE 47	'0g	fuso ed emulsionare bene. Lasciar stabilizzare a 4°C.
panna interamente vegetale 45	0g	
RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%	80g	

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