



# MINI ORO CIOK ALLA NOCCIOLA VEGANI

👨🍳 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Filippo Falciola  
Pastry Chef

## FROLLA VEGANA ALLA VANIGLIA

### TOP FROLLA

EYLEN CREMA/CAKE - alternative  
KASTLE CAKE

acqua

sale

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

- 500g - Impastare tutti gli ingredienti insieme senza lavorarli eccessivamente.
- 200g - Porre in frigorifero a riposare per almeno un'ora.
- 32g - Laminare in sfogliatrice allo spessore di 3 mm, coppare dei quadrati da circa 4 cm di lato.
- 2g - Cuocere a 160°C per circa 18/20 minuti e lasciar raffreddare.
- 10g

## CREMINO ALLA NOCCIOLA

RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%

JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA

PRALINE NOISETTE

BURRO DI CACAO

- 610g - Unire tutti gli ingredienti e precristallizzare a 25°C.
- 120g - Colare in uno stampo da napolitain e lasciar cristallizzare.
- 200g
- 70g

## COMPOSIZIONE FINALE

- Accoppiare alla frolla fredda scaldandoli leggermente.



Extraordinary  
made simple.