



MINI ORO CIOK ALLA NOCCIOLA VEGANI

👤 Livello intermedio

FROLLA VEGANA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

EYLEN CREMA/CAKE - IN ALTERNATIVA KASTLE

CAKE

acqua

sale

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

PREPARAZIONE

500g - Impastare tutti gli ingredienti insieme senza lavorarli eccessivamente.

- Porre in frigorifero a riposare per almeno un'ora.

200g - Laminare in sfogliatrice allo spessore di 3 mm, coppare dei quadrati da circa 4 cm di lato.

32g

2g - Cuocere a 160°C per circa 18/20 minuti e lasciar raffreddare.

2g

10g

CREMINO ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%

JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA

PRALINE NOISETTE

BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

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.



RICETTA CREATA DA:

FILIPPO FALCIOLA

PASTRY CHEF