



# MINI ORO CIOK ALLA NOCCIOLA VEGANI

chef Livello intermedio

## FROLLA VEGANA ALLA VANIGLIA

### INGREDIENTI

TOP FROLLO  
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 - 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 CREATTA DA:

**FILIPPO FALCIOLA**

PASTRY CHEF