



TRANCETTO VEGANO

PISTACCHIO E FRUTTI ESOTICI

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola
Pastry Chef

VEGAN BISCUIT

VEGAN BISCUIT

acqua

FRUTTIDOR TROPICAL

1000g

500g

qb

- Preparare il biscuit montando in planetaria con frusta il VEGAN BISCUIT con l'acqua per 3 minuti ad alta velocità.
- Stendere l'impasto in teglia e cuocere a 190°C per circa 12/13 minuti.
- Una volta freddo posizionare in una cornice d'acciaio e stendervi un sottile strato di FRUTTIDOR TROPICAL precedentemente frullato.

CREMA LEGGERA AL PISTACCHIO

VEGAN CREAM

Bevanda vegetale (soia o altro)

JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA

panna interamente vegetale

130g

370g

80g

550 g

- Preparare la crema leggera miscelando con frusta VEGAN CREAM con la bevanda di riso ALPRO e la JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA, lasciar riposare 10 minuti.
- Rimescolare brevemente la crema ed alleggerire con la panna vegetale montata cremosa.

GLASSA

MIRROR TROPICAL

qb

- Scaldare il prodotto a 50°C.



Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

- Stendere uno strato di crema leggera sopra al FRUTTIDOR TROPICAL, posizionare un secondo strato di biscuit e ripetere la stratificazione.
- Far stabilizzare in abbattitore negativo e glassare con MIRROR TROPICAL e porzionare 3 cm x 3 cm.



Extraordinary
made simple.