



TRANCETTO VEGANO PISTACCHIO E FRUTTI ESOTICI

chef Livello intermedio

vegan biscuit

INGREDIENTI

VEGAN BISCUIT

acqua

FRUTTIDOR TROPICAL

PREPARAZIONE

1000g - Preparare il biscuit montando in planetaria con frusta il VEGAN BISCUIT
500g con l'acqua
qb 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

INGREDIENTI

VEGAN CREAM

Bevanda vegetale (soia o altro)

JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA

panna interamente vegetale

PREPARAZIONE

130g - Preparare la crema leggera miscelando con frusta VEGAN CREAM con la
370g bevanda di riso ALPRO e la JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA, lasciar
80g riposare 10 minuti.
550 g - Rimescolare brevemente la crema ed alleggerire con la panna vegetale
montata cremosa.

glassa

INGREDIENTI

MIRROR TROPICAL

PREPARAZIONE

qb -Scaldare il prodotto a 50°C.

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.



RICETTA CREATA DA:
FILIPPO FALCIOLA
PASTRY CHEF