



CROSTATINA VEGANA LAMPONE E CIOCCOLATO

CROSTATINA VEGANA DAL CUORE MORBIDO AL CACAO E LAMPONE, CON GUSCIO CROCCANTE E RIPIENO GOLOSO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA VEGAN AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLLA

g 1000

EYLEN CREMA/CAKE

g 400

ACQUA

g 65

SALE

g 4

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti insieme, evitando di lavorare eccessivamente l'impasto.

Lasciare riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Stendere in sfogliatrice a uno spessore di 3 mm e foderare degli anelli microforati da monoporzione.

CAKE VEGANO AL CACAO

INGREDIENTI

VEGAN CAKE

g 500

ACQUA

g 280

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

g 100

CACAO IN POLVERE

g 40

FRUTTIDOR LAMPONE

Q.B.

PREPARAZIONE

Dressare sul fondo delle crostatine uno strato di FRUTTIDOR LAMPONE, quindi coprire con l'impasto del cake al cacao, preparato miscelando tutti gli ingredienti insieme per 3 minuti a bassa velocità.

Cuocere a 170°C per circa 20 minuti e lasciare raffreddare completamente.

INGREDIENTI

BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO)

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%

PANNA - VEGETALE

PREPARAZIONE

- | | |
|-------|---|
| g 180 | Scaldare la bevanda vegetale a 40°C ed emulsionarla con il SINFONIA FONDENTE 68% fuso. |
| g 250 | Aggiungere a filo la panna vegetale fredda, continuando a emulsionare. |
| g 400 | Lasciare cristallizzare per 12 ore, quindi montare in planetaria e utilizzare per completare la crostatina. |

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare con lamponi freschi.



RICETTA CREATA PER TE DA FILIPPO FALCIOLA

PASTRY CHEF