



MINI ORO CIOK ALLA NOCCIOLA VEGANI

FROLLA VEGANA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
EYLEN CREMA/CAKE - IN ALTERNATIVA KASTLE CAKE	g 200
ACQUA	g 32
SALE	g 2
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	g 10

PREPARAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti insieme senza lavorarli eccessivamente.
- Porre in frigorifero a riposare per almeno un'ora.
- Laminare in sfogliatrice allo spessore di 3 mm, coppare dei quadrati da circa 4 cm di lato.
- Cuocere a 160°C per circa 18/20 minuti e lasciar raffreddare.

CREMINO ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

RENO X FONDENTE 54,5%	g 610
JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA	g 120
PRALINE NOISETTE	g 200
BURRO DI CACAO	g 70

PREPARAZIONE

- Unire tutti gli ingredienti e precristallizzare a 25°C.
- Colare in uno stampo da napolitain e lasciar cristallizzare.

COMPOSIZIONE FINALE

- Accoppiare alla frolla fredda scaldandoli leggermente.



RICETTA CREATA PER TE DA FILIPPO FALCIOLA

PASTRY CHEF