



BROWNIE VEGAN

GOLOSA MONOPORZIONE BROWNIE AL CIOCCOLATO VEGANO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BROWNIE AL CIOCCOLATO VEGANO

INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE
SINFONIA VEGAN DARK DF - FUSO A 45°C
ZUCCHERO
VIGOR BAKING
OLIO DI SEMI
FARINA DI RISO
ACQUA
SALE
BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO)
FRUTTA DISIDRATATA - LAMPONE HG CESARIN

g 300
g 300
g 150
g 20
g 120
g 200
g 50
g 3
g 450
g 200

PREPARAZIONE

Emulsionare il cioccolato insieme all'olio.
Versare tutti gli ingredienti e l'emulsione in una planetaria, miscelare con foglia per 6min a velocità media, fino ad ottenere un composto omogeneo.
Aggiungere a mano la frutta disidratata.

GANACHE MONATATA

INGREDIENTI

PANNA INTERAMENTE VEGETALE - BOLLENTE
SINFONIA VEGAN M*LK DF
PANNA INTERAMENTE VEGETALE - FREDDA

g 80
g 120
g 200

PREPARAZIONE

Emulsionare la panna calda al cioccolato.
Aggiungere sempre emulsionando la panna fredda.
Conservare in frigorifero per 4 ore

INGREDIENTI

SINFONIA VEGAN M*LK DF

g 200

OLIO DI SEMI

g 10

FRUTTA DISIDRATATA - LAMPONE GRANULI HG CESARIN

g 60

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti.

Utilizzare a 30°C

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire gli stampi monoporzione per 2/3 con l'impasto Brownie, cuocere a 165°C per 15-20 min.

Una volta freddi dimuoverli dagli stampi e glassarli nella glassa croccante.

Montare per un paio di minuti con frusta la ganache e decorare la superficie del dolce.

**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE