

CREMA PASTICCERA VEGANA (RICETTE DI BASE)

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO IDEALE PER LA FARCITURA DI SVARIATI DOLCI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







UTILIZZANDO VEGAN DARK DF

INGREDIENTI

BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO) - SOIA	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 180
PANNA INTERAMENTE VEGETALE	g 150
SOVRANA	g 40
SINFONIA VEGAN DARK DE	a 400

UTILIZZANDO VEGAN DF

INGREDIENTI

BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO) - SOIA	g 400
ZUCCHERO SEMOLATO	g 55
PANNA INTERAMENTE VEGETALE	g 100
SOVRANA	g 40-50
SINFONIA VEGAN M*LK DF	g 200

COMPOSIZIONE FINALE

- -Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere la panna interamente vegetale e miscelare con frusta.
- -Far bollire la bevanda vegetale ed aggiugerlo alla miscela precedentemente preparata, miscelare bene e riportare a piccola ebollizione.
- -Aggiungere il cioccolato, miscelare bene fino a completo scioglimento, mettere la pellicola a contatto e far raffreddare in abbattitore positivo o frigorifero.





RICETTA CREATA PER TE DA **Marco de Grada**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

