



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 DF	g 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 aggiungerlo 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