



CROSTATINA MIRTILLI CIOCCOLATO VEGAN

SEMPLICE E GUSTOSA MINON VEGANA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA VEGANA

INGREDIENTI

| | |
|--|-------|
| FARINA - DEBOLE | g 220 |
| AMIDO DI MAIS | g 50 |
| ZUCCHERO | g 90 |
| VIGOR BAKING | g 6 |
| OLIO DI SEMI | g 70 |
| BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO) - SOIA | g 70 |

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere una consistenza omogena.
Raffreddare in frigorifero per un'ora, quindi stendere a 3mm di altezza e foderare gli stampi.

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------------|-------|
| BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO) | g 400 |
| PANNA INTERAMENTE VEGETALE | g 100 |
| ZUCCHERO | g 60 |
| SOVRANA | g 30 |
| SINFONIA VEGAN DARK DF | g 200 |

PREPARAZIONE

Portare a bollore i liquidi, aggiungere la SOVRANA miscelata con lo zucchero e cuocere finchè la crema non si sarà addensata.
Aggiungere il cioccolato ed eulsionare.
Raffreddare velocemente e conservare in frigorifero.

FARCITURA MIRTILLO

INGREDIENTI

| | |
|--------------------|------|
| FRUTTIDOR MIRTILLO | Q.B. |
|--------------------|------|

MOUSSA CIOCCOLATO AL LATTE VEGANO

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| PANNA INTERAMENTE VEGETALE | g 190 |
| CIOCCOLATO VEGAN DF - FUSO A 45°C | g 190 |
| PANNA INTERAMENTE VEGETALE - SEMI MONTATA | g 200 |

PREPARAZIONE

Emulsionare panna e cioccolato per ottenere una ganache.
Unire delicatamente alla ganache la panna semi montata ottenendo una mousse morbida.

GLASSA

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------------|------|
| MIRROR AMARENA - SCALDATO A 45°C | Q.B. |
|----------------------------------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire per metà il fondo della tartelletta con il FRUTTIDOR, coprire poi con la crema al cioccolato.

Decorare le tartellette con delle strisce di frolla e cuocere a 180°C per 12 min circa.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE