



## 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 omogenea.  
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 finché la crema non si sarà addensata.  
Aggiungere il cioccolato ed emulsionare.  
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