

TRANCETTO VEGANO PERA E CIOCCOLATO

DELIZIOSA CREAZIONE VEGETALE A STRATI, COMPOSTA DA UN MORBIDO BISQUIT AL CACAO, FARCITO CON CONFETTURA DI PERA E CREMA LEGGERA AL CIOCCOLATO FONDENTE. IL TUTTO RIFINITO CON UNA GLASS LUCIDA EXTRA DARK E PORZIONATO IN ELEGANTI QUADRETTI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







VEGAN BISCUIT AL CACAO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
VEGAN BISCUIT g	 Montare in planetaria con frusta il VEGAN BISCUIT, il cacao e l'acqua, lavorando ad alta velocità per 3 minuti.
ACQUA	• Stendere l'impasto su teglia e cuocere in forno a 190°C per circa 12-13 minuti.
CACAO IN POLVERE g	Lasciare raffreddare, quindi posizionare il biscuit all'interno di una cornice d'acciaio e stendere in
FRUTTIDOR PERA	superficie uno strato sottile di FRUTTIDOR PERA precedentemente frullato.

CREMA AL CIOCCOLATO

	FN	

VEGAN CREAM	g 130 lasciare riposare per 10 min		
BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO)	g 370 • Mescolare nuovamente, sca	 Mescolare nuovamente, scaldare la c precedentemente fuso. 	
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 120 precedentemente fuso.		
PANNA - VEGETALE	g 580 • Alleggerire incorporando la	panna veg	
MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	Q.B. • Stendere uno strato di crem		

PREPARAZIONE

- Preparare la crema leggera miscelando con una frusta il VEGAN CREAM con la bevanda di riso e
- crema a 30°C e unire il SINFONIA FONDENTE 68%
- regetale montata in consistenza cremosa.
- ra sopra il FRUTTIDOR, posizionare un secondo strato di bisquit e ripetere la stratificazione.
- Stabilizzare in abbattitore a temperatura negativa.

COMPOSIZIONE FINALE

Glassare con MIRROR EXTRA DARK e porzionare in quadrati da 3 x 3 cm.





RICETTA CREATA PER TE DA **Filippo falciola**

PASTRY CHEF

