



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