



VEGAN NUT TART

SEMPLICE E GUSTOSA MONOPORZIONE 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.

RIPIENO DI FRUTTA SECCA

INGREDIENTI

ZUCCHERO	g 250
ZUCCHERO INVERTITO	g 40
ACQUA	g 55
MANDORLE	g 100
PISTACCHIO PELATO INTERO	g 100
NOCCIOLE INTERE TOSTATE	g 175
PANNA INTERAMENTE VEGETALE - BOLLENTE	g 125

PREPARAZIONE

Realizzare un caramello cuocendo insieme gli zuccheri con l'acqua.
Decuocere con la panna e aggiungere la frutta secca.
Far raffreddare il composto su fogli di silicone.

CREMINO ALL'ARACHIDE

INGREDIENTI

CIOCCOLATO VEGAN DF - TEMPERATO A 28°C

g 165

JOYPASTE NOCCIOLINA

g 135

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti, cristallizzare a 24°C e conservare in sac apoche.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire la tartelletta con il ripieno di frutta secca e cuocere a 180°C per 15 min circa.

Far raffreddare e sformare.

Decorare con ciuffi di cremino alle arachidi.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE