VEGANELENA

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 ottendere una consistenza omogena.

Raffreddare in frigorifero per un'ora, quindi stendere a 3mm di altezza e foderare gli stampi.

GANACHE MONATATA

INGREDIENTI

PANNA INTERAMENTE VEGETALE - BOLLENTE	g 80
SINFONIA VEGAN M*LK DF	g 120
PANNA INTERAMENTE VEGETALE - FREDDA	g 200

PREPARAZIONE

Emulsionare la panna calda al cioccolato.

Aggiungere sempre emulsionando la panna fredda.

Conservare in frigorifero per 4 ore

FARCITURA PERA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA	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 ottenre una ganache.

Unire delicatamente alla ganache la panna semi montata ottendendo 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, cuocere a 180°C per 12 min circa.

Montare in planetaria la ganache con frusta a velocità media fino a ottenere una consistenza spumosa.

Smodellare le tartellette e decorare con la ganache montata.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE