CROSTATINA VEGANA AMARENA E NOCCIOLA

FROLLA VEGANA AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
EYLEN CREMA/CAKE - IN ALTERNATIVA KASTEL CAKE	g 400
CACAO IN POLVERE	g 50
ACQUA	g 80
SALE	g 4

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti insieme senza lavorarli eccessivamente. Porre in frigorifero a riposare per almeno un'ora.

Laminare in sfogliatrice allo spessore di 3 mm. Foderare degli anelli microforati da monoporzione e cuocere a 160°C per circa 8 minuti.

IMPASTO "CAKE VEGANO NOCCIOLA E AGRUMI"

INGREDIENTI

VEGAN CAKE	g 1000
ACQUA	g 520
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	g 200
FARINA DI NOCCIOLE	g 200
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN - CESARIN	g 30
CUBETTI DI ARANCIA CANDITA - 6X6- CESARIN	g 130
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE - CANDITO LIMONE 6X6- CESARIN	g 120
CUBETTI DI MANDARINO CANDITO 4X4 CESARIN	g 100
FRUTTIDOR AMARENA	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con foglia, tranne i canditi, per 3 minuti a bassa velocità.

Aggiungere i canditi e far incorporare.

Dosare l'impasto negli stampi riempiendoli per 2/3 e cuocere a 180°C per circa 40 minuti

Dressare sul fondo di frolla 1 cm di impasto cake nocciola e continuare la cottura per altri 10 min.

Una volta fredde, dressare il FRUTTIDOR fino al bordo della tartelletta e lisciare con una spatolina.

CREMOSO AL PRALINATO

INGREDIENTI

VEGAN CREAM	g 130
BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO) - BEVANDA DI RISO- ALPRO	g 370
PRALINE NOISETTE	g 470
PANNA INTERAMENTE VEGETALE	g 450
RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%	g 180

PREPARAZIONE

Unire VEGAN CREAM con la bevanda di riso ALPRO e lasciar riposare 10 minuti.

Aggiungere il PRALIN NOISETTE, la panna scaldata a 50°C ed il cioccolato fuso ed emulsionare bene. Lasciar stabilizzare a 4°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Mettere il cremoso al pralinato in sac a poche e dressare sulla tartelletta a ciuffi. Decorare con amarene e dischetti in cioccolato

RICETTA CREATA PER TE DA **FILIPPO FALCIOLA**

PASTRY CHEF