



CROSTATINA VEGANA LAMPONE E CIOCCOLATO

CROSTATINA VEGANA DAL CUORE MORBIDO AL CACAO E LAMPONE, CON GUSCIO CROCCANTE E RIPIENO GOLOSO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA VEGAN AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
EYLEN CREMA/CAKE	g 400
ACQUA	g 65
SALE	g 4

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti insieme, evitando di lavorare eccessivamente l'impasto.
Lasciare riposare in frigorifero per almeno un'ora.
Stendere in sfogliatrice a uno spessore di 3 mm e foderare degli anelli microforati da monoporzione.

CAKE VEGANO AL CACAO

INGREDIENTI

VEGAN CAKE	g 500
ACQUA	g 280
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	g 100
CACAO IN POLVERE	g 40
FRUTTIDOR LAMPONE	Q.B.

PREPARAZIONE

Dressare sul fondo delle crostatine uno strato di FRUTTIDOR LAMPONE, quindi coprire con l'impasto del cake al cacao, preparato miscelando tutti gli ingredienti insieme per 3 minuti a bassa velocità.
Cuocere a 170°C per circa 20 minuti e lasciare raffreddare completamente.

GANACHE MONTATA FONDENTE

INGREDIENTI

BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO)

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%

PANNA - VEGETALE

PREPARAZIONE

- g 180 Scaldare la bevanda vegetale a 40°C ed emulsionarla con il SINFONIA FONDENTE 68% fuso.
- g 250 Aggiungere a filo la panna vegetale fredda, continuando a emulsionare.
- g 400 Lasciare cristallizzare per 12 ore, quindi montare in planetaria e utilizzare per completare la crostatina.

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare con lamponi freschi.



RICETTA CREATA PER TE DA FILIPPO FALCIOLA

PASTRY CHEF