



TRANCETTO VEGANO PISTACCHIO E FRUTTI ESOTICI

VEGAN BISCUIT

INGREDIENTI

VEGAN BISCUIT

g 1000

ACQUA

g 500

FRUTTIDOR TROPICAL

Q.B.

PREPARAZIONE

- Preparare il biscuit montando in planetaria con frusta il VEGAN BISCUIT con l'acqua per 3 minuti ad alta velocità.

- Stendere l'impasto in teglia e cuocere a 190°C per circa 12/13 minuti.

- Una volta freddo posizionare in una cornice d'acciaio e stendervi un sottile strato di FRUTTIDOR TROPICAL precedentemente frullato.

CREMA LEGGERA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

VEGAN CREAM

g 130

BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO)

g 370

JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA

g 80

PANNA INTERAMENTE VEGETALE

g 550

PREPARAZIONE

- Preparare la crema leggera miscelando con frusta VEGAN CREAM con la bevanda di riso ALPRO e la JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA, lasciar riposare 10 minuti.

- Rimescolare brevemente la crema ed alleggerire con la panna vegetale montata cremosa.

GLASSA

INGREDIENTI

MIRROR TROPICAL

Q.B.

PREPARAZIONE

-Scaldare il prodotto a 50°C.

COMPOSIZIONE FINALE

- Stendere uno strato di crema leggera sopra al FRUTTIDOR TROPICAL, posizionare un secondo strato di biscuit e ripetere la stratificazione.
- Far stabilizzare in abbattitore negativo e glassare con MIRROR TROPICAL e porzionare 3 cm x 3 cm.



RICETTA CREATA PER TE DA FILIPPO FALCIOLA

PASTRY CHEF