BROWNIE VEGAN

Golosa monoporzione brownie al cioccolato vegano

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BROWNIE AL CIOCCOLATO VEGANO

INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE	g 300
SINFONIA VEGAN DARK DF - FUSO A 45°C	g 300
ZUCCHERO	g 150
VIGOR BAKING	g 20
OLIO DI SEMI	g 120
FARINA DI RISO	g 200
ACQUA	g 50
SALE	g 3
BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO)	g 450
FRUTTA DISIDRATATA - LAMPONE HG CESARIN	g 200

PREPARAZIONE

Emulsionare il cioccolato insieme all'olio.

Versare tutti gli ingredienti e l'emulsione in una planetaria, miscelare con foglia per 6min a velocità media, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere a mano la frutta disidratata.

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

GLASSA CROCCANTE

INGREDIENTI

SINFONIA VEGAN M*LK DF	g 200
OLIO DI SEMI	g 10
FRUTTA DISIDRATATA - LAMPONE GRANULI HG CESARIN	g 60

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti.

Utilizzare a 30°C

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire gli stampi monoporzione per 2/3 con l'impasto Brownie, cuocere a 165°C per 15-20 min.

Una volta freddi dimuoverli dagli stampi e glassarli nella glassa croccante.

Montare per un paio di minuti con frusta la ganache e decorare la superficie del dolce.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE