



VEGANELENA

SEMPLICE E GUSTOSA MINON VEGANA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA VEGANA

INGREDIENTI

FARINA - DEBOLE

AMIDO DI MAIS

ZUCCHERO

VIGOR BAKING

OLIO DI SEMI

BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO) - SOIA

g 220

g 50

g 90

g 6

g 70

g 70

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere una consistenza omogenea.

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

GANACHE MONATATA

INGREDIENTI

PANNA INTERAMENTE VEGETALE - BOLLENTE

SINFONIA VEGAN M*LK DF

PANNA INTERAMENTE VEGETALE - FREDDA

g 80

g 120

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

CIOCCOLATO VEGAN DF - FUSO A 45°C

PANNA INTERAMENTE VEGETALE - SEMI MONTATA

g 190

g 190

g 200

PREPARAZIONE

Emulsionare panna e cioccolato per ottenere una ganache.

Unire delicatamente alla ganache la panna semi montata ottenendo 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