

CROSTATINA VEGANA AMARENA E NOCCIOLA



FROLLA VEGANA AL CACAO

Ingredienti

TOP FROLLA	g 1000
EYLEN CREMA/CAKE oppure KASTLE CAKE	g 400
CACAO 22-24	g 50
Acqua	g 80
Sale	g 4

Procedimento

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 e procedimento

(vedi ricetta pag. 9)	q.b.
FRUTTIDOR AMARENA	q.b.

Procedimento

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 di riso ALPRO	g 370
PRALIN NOISETTE	g 470
Panna vegetale	g 450
RENO X FONDENTE 54,5 %	g 180

Procedimento

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.