

# MINI "ORO CIOCK" ALLA NOCCIOLA VEGANI



## FROLLA VEGANA ALLA VANIGLIA

### Ingredienti

TOP FROLLA	g 500
EYLEN CREMA/CAKE oppure KASTLE CAKE	g 200
Acqua	g 32
Sale	g 2
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	g 10

### 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, coppare dei quadrati da circa 4 cm di lato. Cuocere a 160°C per circa 18/20 minuti e lasciar raffreddare.

## CREMINO ALLA NOCCIOLA

### Ingredienti

RENO X FONDENTE 54,5 %	g 610
JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA	g 120
PRALIN NOISETTE	g 200
BURRO DI CACAO	g 70

### Procedimento

Unire tutti gli ingredienti e precristallizzare a 25°C. Colare in uno stampo da napolitain e lasciar cristallizzare. Accoppiare alla frolla fredda scaldandoli leggermente.