

TRANCETTO VEGANO PISTACCHIO E FRUTTI ESOTICI



VEGAN BISCUIT

Ingredienti

VEGAN BISCUIT	g 1000
Acqua	g 500
FRUTTIDOR TROPICAL	q.b.

Procedimento

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 di riso ALPRO	g 370
JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA	g 80
Panna vegetale	g 550
MIRROR TROPICAL	q.b.

Procedimento

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.

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.