



Mono amarena e vegan m*lk

CRUMBLE AL CACAO

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"	g 220
AMIDO DI MAIS	g 50
ZUCCHERO SEMOLATO	g 110
VIGOR BAKING	g 6
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	g 70
BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO)	g 70
CACAO IN POLVERE	g 30

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di gancio a foglia fino ad ottenere una consistenza omogenea.

Raffreddare in frigo per circa un ora e grattugiare la frolla su una teglia rivestita di carta forno o tappetino microforato.

Cuocere in forno a 180°C per circa 12-15 min.

INSERTO CREMOSO ALL'AMARENA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR AMARENA	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 20

PREPARAZIONE

Miscelare il fruttidor amarena con lo zucchero e frullare con un mixer ad immersione.

Dressare il composto ottenuto negli stampi di inserto ed abbattere in negativo fino a congelamento.

BISCUIT VEGANO

INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE	g 300
FARINA DI RISO	g 200
CIOCCOLATO VEGAN DARK DF	g 300
ZUCCHERO SEMOLATO	g 150
VIGOR BAKING	g 20
SEMI DI GIRASOLE	g 120
ACQUA	g 50
SALE	g 3
BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO)	g 450

PREPARAZIONE

Miscelare tutte le polveri

Aggiungere alle polveri l'acqua e la bevanda vegetale mescolando con una frusta.

A parte unire il cioccolato precedentemente fuso con l'olio di semi ed incorporare il tutto alle polveri unite ai liquidi.

Stendere su teglia 60x40 ed infornare a 180°C per circa 10-12 min.(valvola chiusa)

Far raffreddare e coppare dei dischi di diametro 3 cm. Conservare in congelatore fino all'assemblamento del dolce.

MOUSSE AL CIOCCOLATO VEGANO M*LK DF

INGREDIENTI

PANNA INTERAMENTE VEGETALE - LIQUIDA	g 190
CIOCCOLATO VEGAN DF	g 230
PANNA INTERAMENTE VEGETALE	g 200

PREPARAZIONE

Unire il cioccolato precedentemente fuso a 45°C con la panna liquida a t° di 20°C.

Montare a parte la seconda parte di panna vegetale fino ad ottenere una struttura ben sostenuta.

Incorporare la panna nella ganache fino ad ottenere un composto spumoso.

GLASSA ALL'AMARENA

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL

FRUTTIDOR AMARENA

COLORANTE ALIMENTARE ROSSO IDROSOLUBILE

g 300

g 50

Q.B.

PREPARAZIONE

Portare il mirror neutro a 55°C

A parte frullare il fruttidor con 1/3 del mirror scaldato, fino ad ottenere il prodotto più fine possibile.

Aggiungere i restanti 2/3 di mirror, coprire con pellicola a contatto e far raffreddare in frigo per circa 2 ore.

PS Scaldare a 45°C ed utilizzare a 40°C.

GLASSA PINGUINO

INGREDIENTI

CIOCCOLATO VEGAN DARK DF

BURRO DI CACAO

g 400

g 100

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato vegano m*ilk df a 45°C, unirvi il burro di cacao

precedentemente fuso a 45°C ed emulsionare bene con un mixer ad immersione.

Usare alla temperatura di 35°C

COMPOSIZIONE FINALE

Realizzata la mousse al cioccolato vegano m*ilk, dressarla all'interno degli stampi a sfera cod. riempiendoli per circa 2/3.

Adagiarvi al suo interno la mezza sfera di inserto cremoso all'amarena ancora congelato.

Dressare un altro strato di mousse ed ultimare con un dischetto di bicult ed abbattere in negativo.

Una volta congelate le monoporzioni, rimuoverle dallo stampo a sfera e glassarle con la glassa all'amarena a 40°C aiutandosi con uno stecchino.

Pulire bene l'eccesso di glassa dalla base della mono e lasciare in congelatore per qualche minuto.

Successivamente glassare la base del dolce immergendolo per circa la metà nella glassa pinguino a 35°C.

decorare con il crumble al cacao e con il fiore al cioccolato vegano m*ilk df.

Finire con una goccia di glassa all' amarena.