



TRANCETTO VEGANO PERA E CIOCCOLATO

DELIZIOSA CREAZIONE VEGETALE A STRATI, COMPOSTA DA UN MORBIDO BISQUIT AL CACAO, FARCITO CON CONFETTURA DI PERA E CREMA LEGGERA AL CIOCCOLATO FONDENTE. IL TUTTO RIFINITO CON UNA GLASS LUCIDA EXTRA DARK E PORZIONATO IN ELEGANTI QUADRETTI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



VEGAN BISCUIT AL CACAO

INGREDIENTI

VEGAN BISCUIT	g 1000
ACQUA	g 580
CACAO IN POLVERE	g 60
FRUTTIDOR PERA	Q.B.

PREPARAZIONE

- Montare in planetaria con frusta il VEGAN BISCUIT, il cacao e l'acqua, lavorando ad alta velocità per 3 minuti.
- Stendere l'impasto su teglia e cuocere in forno a 190°C per circa 12-13 minuti.
- Lasciare raffreddare, quindi posizionare il biscuit all'interno di una cornice d'acciaio e stendere in superficie uno strato sottile di FRUTTIDOR PERA precedentemente frullato.

CREMA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

VEGAN CREAM	g 130
BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO)	g 370
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 120
PANNA - VEGETALE	g 580
MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	Q.B.

PREPARAZIONE

- Preparare la crema leggera miscelando con una frusta il VEGAN CREAM con la bevanda di riso e lasciare riposare per 10 minuti.
- Mescolare nuovamente, scaldare la crema a 30°C e unire il SINFONIA FONDENTE 68% precedentemente fuso.
- Alleggerire incorporando la panna vegetale montata in consistenza cremosa.
- Stendere uno strato di crema leggera sopra il FRUTTIDOR, posizionare un secondo strato di biscuit e ripetere la stratificazione.
- Stabilizzare in abbattitore a temperatura negativa.

COMPOSIZIONE FINALE

Glassare con MIRROR EXTRA DARK e porzionare in quadrati da 3 x 3 cm.



RICETTA CREATA PER TE DA FILIPPO FALCIOLA

PASTRY CHEF