



OCCHIO DI BUE VEGANO

CACAO E PISTACCHIO

👨🍳 Livello intermedio

Deliziosi biscotti vegani di frolla, farciti con una cremosa spalmabile al pistacchio e decorati con pistacchi croccanti. Perfetti da confezionare e gustare in ogni momento.



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola
Pastry Chef

FROLLA VEGANA

TOP FROLLA

EYLEN CREMA/CAKE

CACAO IN POLVERE

acqua

sale

500g

200g

25g

40g

2g

- Impastare tutti gli ingredienti insieme, evitando di lavorare eccessivamente l'impasto.
- Lasciare riposare in frigorifero per almeno un'ora.
- Stendere in sfogliatrice a uno spessore di 3 mm e coppare dei dischi della misura desiderata.
- Cuocere in forno a 160°C per circa 18-20 minuti e lasciare raffreddare completamente.

FARCITURA VEGANA

CHOCOCREAM PISTACCHIO VEGAN -
VEGANA

qb

- Accoppiare due dischi di frolla farcendoli con CHOCOCREAM PISTACCHIO VEGAN.

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare con pistacchi e confezionare



Extraordinary
made simple.