



CAPRESINA VEGANA

MONOPORZIONE TIPICA DELL'ISOLA DI CAPRI, CON CIOCCOLATO E MANDORLE, IN RIVISITAZIONE VEGANA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO E MANDORLE

INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE	g 300
SINFONIA VEGAN DARK DF - SCIOLTO A 45°C	g 300
ZUCCHERO SEMOLATO	g 150
VIGOR BAKING	g 20
OLIO DI SEMI	g 120
FARINA DI RISO	g 200
ACQUA	g 50
SALE FINO	g 3
BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO) - SOIA	g 450
MANDORLE A BASTONCINO	g 100

PREPARAZIONE

- Emulsionare il cioccolato insieme all'olio.
- Versare tutti gli ingredienti e l'emulsione in una planetaria, miscelare con foglia per 6min a velocità media, fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Aggiungere a mano le mandorle in lamelle/affettate.
- Riempire per 2/3 gli stampi monoporzioe da cottura e cuocere a 165°C per 15 minuti circa.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE	Q.B.
SINFONIA VEGAN DARK DF	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Spolverare con Biancaneve e decorare con cioccolato Vegan.