



## CREMA PASTICCERA VEGANA (RICETTE DI BASE)

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO IDEALE PER LA FARCITURA DI SVARIATI DOLCI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

### UTILIZZANDO VEGAN DARK DF

#### INGREDIENTI

|  |        |
|--|--------|
| BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO) - SOIA | g 1000 |
| ZUCCHERO SEMOLATO                      | g 180  |
| PANNA INTERAMENTE VEGETALE             | g 150  |
| SOVRANA                                | g 40   |
| SINFONIA VEGAN DARK DF                 | g 400  |

### UTILIZZANDO VEGAN DF

#### INGREDIENTI

|  |         |
|--|---------|
| BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO) - SOIA | g 400   |
| ZUCCHERO SEMOLATO                      | g 55    |
| PANNA INTERAMENTE VEGETALE             | g 100   |
| SOVRANA                                | g 40-50 |
| SINFONIA VEGAN M*LK DF                 | g 200   |

#### COMPOSIZIONE FINALE

- Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere la panna interamente vegetale e miscelare con frusta.
- Far bollire la bevanda vegetale ed aggiungerlo alla miscela precedentemente preparata, miscelare bene e riportare a piccola ebollizione.
- Aggiungere il cioccolato, miscelare bene fino a completo scioglimento, mettere la pellicola a contatto e far raffreddare in abbattitore positivo o frigorifero.



**RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE