



CHERRY LOVER

DELIZIOSA TORTA MODERNA AL CIOCCOLATO LATTE VEGANO E CILIEGIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CRUMBLE VEGANO

INGREDIENTI

FARINA - DEBOLE	g 220
AMIDO DI MAIS	g 50
ZUCCHERO	g 90
VIGOR BAKING	g 6
OLIO DI SEMI	g 70
BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO) - SOIA	g 70

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere una consistenza omogena. Raffreddare in frigorifero per un'ora, quindi grattugiare la frolla e cuocere in forno a 180°C per 12 min.

BISCOTTO CHEESECAKE

INGREDIENTI

EYLEN CREMA/CAKE	g 260
CANNELLA	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare il crumble precedentemente cotto con la margarina e la cannella, stendere su carta da forno e raffreddare in frigorifero.

Con l'aiuto di un coppapasta ritagliare due dischi.

FARCITURA AMARENA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR AMARENA	Q.B.
-------------------	------

PREPARAZIONE

Frullare con un frullatore a immersione fino a ottenere una salsa senza pezzi.

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE VEGANO

INGREDIENTI

PANNA INTERAMENTE VEGETALE	g 190
CIOCCOLATO VEGAN DF - FUSO A 45°C	g 230
PANNA INTERAMENTE VEGETALE - SEMI MONTATA	g 200

PREPARAZIONE

Emulsionare panna e cioccolato per ottenere una ganache.
Unire delicatamente alla ganache la panna semi montata ottenendo una mousse morbida.

GLASSA

INGREDIENTI

MIRROR AMARENA - SCALDATO A 45°C	Q.B.
----------------------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Realizzare l'insero della torta alternando il biscotto cheesecake,fruttidor,biscotto cheesecake e fruttidor.

Abattere fino a totale indurimento.

Riempire per metà uno stampo di silicone con la mousse e posizionare al centro l'insero.

Congelare completamente, sfornare e glassare con il MIRROR.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE