



## 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 omogenea. 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'inserto 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'inserto.

Congelare completamente, sfornare e glassare con il MIRROR.



### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE