



VEGAN NUT TART

SEMPLICE E GUSTOSA MONOPORZIONE VEGANA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA VEGANA

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 stendere a 3mm di altezza e foderare gli stampi.

RIPIENO DI FRUTTA SECCA

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------------------|-------|
| ZUCCHERO | g 250 |
| ZUCCHERO INVERTITO | g 40 |
| ACQUA | g 55 |
| MANDORLE | g 100 |
| PISTACCHIO PELATO INTERO | g 100 |
| NOCCIOLE INTERE TOSTATE | g 175 |
| PANNA INTERAMENTE VEGETALE - BOLLENTE | g 125 |

PREPARAZIONE

Realizzare un caramello cuocendo insieme gli zuccheri con l'acqua.
Decuocere con la panna e aggiungere la frutta secca.
Far raffreddare il composto su fogli di silicone.

INGREDIENTI

CIOCCOLATO VEGAN DF - TEMPERATO A 28°C

JOYPASTE NOCCIOLINA

PREPARAZIONE

g 165

Miscelare gli ingredienti, cristallizzare a 24°C e conservare in sac apoche.

g 135

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire la tartelletta con il ripieno di frutta secca e cuocere a 180°C per 15 min circa.

Far raffreddare e sfornare.

Decorare con ciuffi di cremino alle arachidi.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE