

ANTEPRIMA
10 RICETTE

100 RICETTE
DOLCI VEGANI

———— DAL ————
VEGAN PASTRY CLUB



ALESSIA LUISA

100 ricette dolci vegani dal Vegan Pastry Club

© 2025 Alessia Luisa
Tutti i diritti riservati.

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo, elettronico o meccanico, senza l'autorizzazione scritta dell'autore.

Le ricette contenute in questo ebook sono frutto di un lavoro originale e accurato, pensato per offrire un'esperienza culinaria di qualità. Le informazioni fornite hanno scopo informativo e ricreativo. L'autore non si assume responsabilità per eventuali reazioni allergiche o problemi derivanti dall'uso degli ingredienti indicati. Si invita a valutare sempre la compatibilità con le proprie condizioni di salute.

Nota sull'uso delle ricette

Ti chiediamo gentilmente di utilizzare queste ricette esclusivamente per uso personale e privato.

La riproduzione, la condivisione o la pubblicazione, totale o parziale, su siti web, social media, blog, video o altre piattaforme, senza autorizzazione scritta dell'autore, non è consentita. Questo aiuta a proteggere il lavoro svolto e a garantire la continuità nella produzione di contenuti originali.

Ti ringraziamo per il rispetto e la comprensione nei confronti di questo impegno.

Tutela del diritto d'autore

Le ricette, i testi, le descrizioni e la presentazione contenuti in questo ebook sono protetti dalla Legge Italiana sul Diritto d'Autore (Legge n. 633/1941 e successive modifiche).

Questo significa che, pur essendo le singole ricette (ingredienti e procedure) informazioni di pubblico dominio, la forma originale con cui sono state scritte, organizzate e illustrate è tutelata dalla legge.

Pertanto, è vietato riprodurre, copiare, distribuire o pubblicare, in tutto o in parte, i contenuti di questo ebook senza l'autorizzazione scritta dell'autore, pena le sanzioni previste dalla legge.

Ti ringraziamo per rispettare questo impegno e per sostenere il lavoro creativo alla base di queste pagine.

Per contatti: info@veganpastryacademy.com

Sito web: veganpastryacademy.com

Luglio 2025

ALESSIA



Alessia Luisa è una pasticciera italiana nata nel 1995, con oltre dieci anni di esperienza nel mondo della pasticceria.

La sua passione è nata in giovane età, partendo dal cake design, e si è trasformata in una vera professione grazie alla formazione presso **ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, dove ha acquisito le basi solide e l'amore per l'arte dolciaria.

Dopo gli studi, ha approfondito le sue competenze lavorando tra **Inghilterra e Australia**, ampliando la sua visione e portando la sua formazione a un livello internazionale. In parallelo ha continuato a specializzarsi attraverso corsi con alcuni dei più grandi maestri del settore.

Spinta da **motivazioni personali ed etiche**, ha scelto di **dedicarsi alla pasticceria vegana**, scoprendo un universo di ingredienti e tecniche alternative che l'hanno profondamente affascinata.

Da allora non ha mai smesso di studiare, sperimentare e innovare, ricercando soluzioni creative per sostituire uova, panna, burro e altri derivati animali, mantenendo sempre alto il livello di gusto ed estetica.

Oggi Alessia è **fondatrice della Vegan Pastry Academy** e della **community Vegan Pastry Club**, attraverso cui forma e ispira studenti da tutto il mondo con i suoi corsi online.

Grazie anche alla padronanza della lingua inglese, i suoi contenuti hanno raggiunto un pubblico internazionale.

La sua missione è **rendere la pasticceria vegetale accessibile a tutti**, insegnando a usare nuovi ingredienti e metodi per creare dolci deliziosi e sostenibili, dimostrando che non esistono limiti nella pasticceria vegan, solo nuove possibilità da esplorare.

In qualità di docente della VeganOK Academy, questo eBook è certificato VeganOK.





TORTA SEMPLICE CIOCCOLATO E FRAGOLE

SPONGE CACAO

- 170 g latte vegetale
- 85 g olio di semi
- 120 g zucchero semolato
- 21 g zucchero di canna integrale
- 1 g sale
- 35 g cacao in polvere
- 35 g fecola di patate
- 56 g farina di riso
- 35 g amido di mais
- 5,5 g baking (lievito per dolci)

CHANTILLY CACAO

- 200 g panna vegetale da montare
- 20 g cacao in polvere

PER FARCIRE

- 280 g fragole fresche
- 70 g cioccolato fondente

TEMPO: 30 min (più tempo di cottura e riposto 2 h circa)

QUANTITÀ: 16 persone (Stampo quadrato 20x20cm)

CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero per 2-3 giorni.

1. Sponge

Preparare la sponge al cacao.

Prendere uno stampo 20×20 e foderare con carta forno.

Preriscaldare il forno in modalità statica a 170°C.

In una ciotola mescolare con la frusta latte e olio.

Aggiungere quindi anche zucchero e sale.

Setacciare tutte le polveri assieme e aggiungerle all'impasto, quindi cacao, fecola, farina di riso, amido e lievito.

Mescolare bene con la frusta fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi.

Versare nello stampo e cucinare a 170° C statico per 25 minuti circa.

Togliere dal forno e fare raffreddare a temperatura ambiente 15 minuti, poi aiutandosi con la carta forno togliere la sponge dallo stampo, metterla su un vassoio e riporre in frigo 1 h.

2. Chantilly

In una ciotola pesare la panna fredda da frigo e aggiungere il cacao setacciato. Frullare con le fruste elettriche diversi minuti fino ad avere una chantilly spumosa, areata e stabile.

Si può fare anche in planetaria.

Se la sponge non è ancora fredda conservare la chantilly in frigo.

3. Decorazione

Riprendere la sponge dal frigo. Disporre un piatto sopra la sponge, tenendo il vassoio sottostante e il piatto girare la sponge sotto sopra, togliere quindi la carta forno.

Versare la chantilly e con una spatolina o cucchiaino spatolarla in modo omogeneo per ricoprire tutta la base e creare un effetto ondulato.

Lavare le fragole e togliere il picciolo. Tagliarle a spicchi e disporle sopra la chantilly.

Sciogliere il cioccolato fondente al microonde o a bagno maria. Versarlo in una sac a poche.

Tagliare la punta della sacca, fare un piccolo taglio, e decorare la torta facendo delle linee continue.

Il dolce è pronto.





MOUSSE CIOCCOLATO E ACQUAFABA

DOSI

- 200 g acquafaba
- 100 g zucchero semolato
- 1,8 g gomma di xantano
- 200 g cioccolato fondente
- 30 g olio di semi

TEMPO: 20 min (più tempo di riposo circa 3h)

QUANTITÀ: 6 porzioni

CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero per 2-3 giorni.

CONSIGLI:

Il cioccolato utilizzato è il 54% Callebaut.

L'aria all'interno di una mousse è molto importante, è ciò che la rende soffice. È quindi molto importante unire meringa e cioccolato delicatamente per non smontare la meringa ed ottenere una mousse perfetta.

La gomma di xantano legando l'acqua ci permette di ottenere una meringa stabile e corposa.

1. Procedimento

Prendere una sacca da pasticcere aprirla e inserirla in una caraffa in modo da riuscire a versare la mousse in modo pratico. Mettere da parte.

Preparare anche 6 ciotole o bicchieri.

In una ciotola pesare cioccolato e olio e sciogliere al microonde (o a bagno Maria). Mentre la meringa poi monta portare il cioccolato ad una temperatura di 32° mescolando di tanto in tanto.

Pesare nella ciotola della planetaria l'acquafaba. In una ciotola pesare lo zucchero semolato e in una ciotolina lo xantano. Mescolare assieme zucchero e gomma di xantano. (Nota : è possibile anche montare con fruste elettriche).

Con la frusta iniziare a montare l'acquafaba ad una velocità medio alta. Quando inizia ad incorporare un po' aria, dopo qualche minuto, aggiungere poco per volta lo zucchero e xantano e continuare a montare.

Bisogna montare fino quando tutto lo zucchero è stato aggiunto e si ottiene una meringa areata e stabile, almeno 10 minuti.

Quando la meringa è pronta e il cioccolato ha 32° versare una prima parte di cioccolato e olio fuso sulla meringa.

Mescolare piano con una spatola facendo movimenti dal basso verso l'alto e roteando la ciotola.

Mescolare qualche secondo, aggiungere quindi il resto del cioccolato.

Continuare a mescolare fino a quando si ottiene una mousse omogenea, non mescolare troppo, e mescolare piano per non smontare la meringa.

Versare la mousse nella sac a poche, chiuderla bene, tagliare la punta.

Riempire le 6 ciotoline della stessa quantità, circa 75 g in ognuna.

Riporre in frigorifero almeno 3 h prima di consumarle.





CANNONCINI SFOGLIA E PISTACCHIO

DOSI

- 1 foglio rettangolare di pasta sfoglia (20x38cm)
- 400 g panna vegetale da montare
- 60 g pasta di pistacchio
- 100 g crema spalmabile al pistacchio
- 100 g granella di pistacchi
- Zucchero a velo qb per spolverare

TEMPO: 25 min (più tempo di cottura circa 20 min)

QUANTITÀ: 10 pezzi

CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero fino a 3 giorni.

1. Cannoncini

Preriscaldare il forno a 200° ventilato.

Ricoprire i cilindri con burro vegetale spray o utilizzare margarina morbida e un pennello.

Prendere il rettangolo di pasta sfoglia di 20x38cm.

Tagliare il lato corto, quello di 20cm, in strisce di 2cm in modo da ottenere 10 strisce uguali.

Iniziare ora ad arrotolare 1 striscia su ogni cilindro.

Far aderire bene la pasta e sigillare le estremità con una leggera pressione.

Disporli sulla teglia distanziati tra di loro.

Cucinare a 200° ventilato per 18-20 minuti.

Una volta cotti estrarre la teglia dal forno e lasciarli raffreddare, quindi estrarre il cilindro.

2.Chantilly

Preparare la chantilly al pistacchio, pesare in una ciotola la panna fredda da frigo, aggiungere la pasta di pistacchio.

Montare per diversi minuti con le fruste elettriche o in planetaria a velocità medio alta fino a quando la panna è ben montata, areata, stabile.

Trasferire in una sacca da pasticciere, la punta utilizzata è una punta a stella chiusa n11 ma è opzionale in quanto non si vedrà la decorazione.

3. Farcitura

Farcire i cannoncini uno alla volta inserendo la chantilly con la sacca da pasticciere da entrambi i lati. Aggiungere un po' di crema di pistacchio.

Infine ricoprire le estremità con granella di pistacchi. Trasferirli su un vassoio, decorare con un po' di zucchero a velo.

I cannoncini sono pronti per essere serviti.





DESSERT CREMA CATALANA CIOCCOLATO

CREMA

- 265 g latte vegetale
- 165 g panna vegetale da montare
- 82 g zucchero di canna
- 44 g amido di mais
- 100 g cioccolato fondente 50%

CRUMBLE

- 120 g biscotti secchi
- 38 g fiocchi di avena
- 90 g margarina

PER COMPLETARE

- Lamponi qb e/o ribes rossi
- Pesche sciroppate circa un barattolo da 240g
- zucchero semolato

TEMPO: 15 min (più tempo di riposo almeno 3 h e impiattamento)

QUANTITÀ: 6 desserts

CONSERVAZIONE:

Il dessert va servito subito una volta impiattato, ma la crema nella sac a poche si può conservare in frigo fino a 4 giorni, mentre il crumble si può conservare in frigo fino a 2 settimane.

CONSIGLI:

Per realizzarlo senza glutine vi basterà utilizzare dei biscotti senza glutine oppure fare anche una frolla senza glutine e frullarla una volta cotta

1. Crema

Mescolare assieme zucchero e amido di mais e poi versare nel latte.

Frullare con un frullatore ad immersione per dissolvere bene le polveri, o mescolare con una frusta. Cucinare a fiamma bassa o a potenza bassa sull'induzione, durante la cottura mescolare sempre con la frusta e portare a circa 85°, si addenserà leggermente, non avrà molta struttura come la crema pasticcera.

Aggiungere il cioccolato e mescolare bene prima con la frusta e poi con una spatola. Quando si ha una crema bella liscia e omogenea trasferire in una sac a poche.

Chiuderla bene e far raffreddare e rassodare in frigo almeno 3 h, si può preparare anche il giorno prima per il giorno seguente.

2. Crumble

In un mixer tritatutto frullare i biscotti fino ad ottenere una polvere grossolana. Se si usano fiocchi d'avena interi frullare anche questi, se invece si acquistano quelli già un po' tritati non è necessario. Mescolare quindi i biscotti tritati con i fiocchi d'avena e aggiungere la margarina sciolta. Mescolare bene con una spatola.

3. Impiattare

Preparare tutti i componenti per l'impattamento, quindi scolare e asciugare un po' le pesche sciroppate e tagliare a fette.

Riprendere quindi la sac a poche, tagliare la punta, prendere il piatto e creare il disegno che si preferisce.

In questo impiattamento sono state fatte 5 linee ad S.

Aggiungere un paio di cucchiaini di zucchero e cospargere bene, con il cannello fiammeggiare fino a caramellare bene tutto lo zucchero e creare la crosticina di caramello.

Completare ora quindi con un po' di crumble, pesche sciroppate a fette e qualche lampone.

Servire subito il dolce, non si può rimettere in frigo altrimenti il caramello si scioglie.





CAKE ARANCIA CON GLASSA CIOCCOLATO

IMPASTO

- 200 g olio di semi
- 250 g spremuta di arancia
- Scorza di 1 arancia
- 165 g zucchero di canna
- 3 g sale
- 255 g farina 00
- 75 g fecola di patate
- 15 g baking (lievito per dolci)

GLASSA

- 100 g cioccolato fondente 50%
- 130 g spremuta di arancia

TEMPO: 25 minuti (più tempo di cottura circa 1 h)

QUANTITÀ:

16 persone (stampo Bundt Cake o babà grande)

CONSERVAZIONE:

Conservare in frigo fino a 3 giorni.

1. Impasto

Preriscaldare il forno a 160° statico. Preparare lo stampo ungendo con burro spray vegetale, o usando la margarina, e poi con uno strato di farina. Sulla base dello stampo mettere inoltre anche un pezzo di carta forno, della stessa misura della base.

Preparare prima di tutto la spremuta di arancia per l'impasto e per la glassa.

Preparare quindi l'impasto. In una ciotola mescolare assieme spremuta e olio di semi usando una frusta. Aggiungere zucchero, sale, la scorza di 1 arancia e mescolare.

Aggiungere le polveri setacciate quindi farina, fecola, lievito.

Mescolare con la frusta fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio.

2. Cottura

Versare nello stampo e cucinare a 160° statico per 30 minuti e poi a 150° statico per altri 20-30 minuti. Controllare la cottura con uno stecchino, infilare quindi lo stecchino all'interno del composto se esce asciutto significa che è cotto.

Togliere quindi la torta dallo stampo e riporla su un piatto o vassoio, riporre in frigo almeno 3 h prima di decorare.

3. Glassa

Portare a bollore la spremuta e versarla sul cioccolato. Frullare con un frullatore ad immersione fino a creare un'emulsione e avere quindi un composto lucido e liscio.

Coprire con pellicola e far riposare in frigo circa 2 h. Prima che si solidifichi completamente, quindi quando è ancora cremosa e fluida riprenderla e versarla sopra il cake all'arancia.

Spingere un po' la glassa sui bordi per farla colare dolcemente, muovere un po' il piatto per farla colare e livellare in superficie.

Decorare con scorza di arancia.

Riporre in frigo 1 h e poi servire il dolce.





TORTA PANETTONE

IMPASTO

- 120 g olio di semi
- 180 g latte vegetale
- 120 g yogurt vegetale bianco
- Scorza di 1 arancia
- 2 g sale
- 115 g zucchero di canna
- 5 g aceto di mele, o simile, o succo di limone
- 170 g farina 00
- 65 g fecola di patate
- 7 g baking (lievito per dolci)
- 5 g bicarbonato di sodio
- 60 g uvetta
- 135 g arancia candita

GLASSA

- 15 g acqua
- 20 g farina di mandorle
- 35 g zucchero a velo

DECORAZIONE

- 35 g granella di zucchero
- Zucchero a velo qb per spolverare

TEMPO: 15 minuti (più tempo di cottura circa 35 min)

QUANTITÀ: 10-12 persone (stampo tondo diametro 24 cm)

CONSERVAZIONE:

Conservare sotto una campana di vetro fino a 3 giorni, è possibile tagliare a fette e congelare fino ad 1 mese in un contenitore o sacchetti.

1. Impasto

Preparare lo stampo, usare uno stampo con cerniera oppure se si usa un anello chiudere il fondo con un foglio di alluminio.

Foderare le base con carta forno, per i bordi dello stampo spruzzare un po' di burro spray vegetale o ungere con margarina.

Preriscaldare il forno a 175°C statico

In una ciotola capiente pesare latte, olio, yogurt e scorza di arancia.

Mescolare con una frusta 2 minuti per creare un'emulsione.

Aggiungere zucchero e sale e mescolare.

Aggiungere aceto e le polveri setacciate quindi farina, fecola, lievito e bicarbonato.

Mescolare con la frusta un paio di minuti fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi.

Aggiungere arancia candita e uvetta e mescolare con una spatola.

Mettere da parte e preparare la glassa.

Mescolare assieme tutti gli ingredienti quindi farina di mandorle, zucchero a velo e acqua, con una frusta. Trasferire in una sac a poche.

2. Cottura

Versare l'impasto della torta nello stampo, prendere la sac a poche con la glassa, tagliare la punta per fare un piccolo foro.

Fare una spirale sopra l'impasto, usare tutta la glassa.

Aggiungere la granella di zucchero.

Cucinare a 175°C statico per circa 35 min.

Controllare la cottura con uno stecchino, se esce asciutto è cotta.

Togliere dal forno, far raffreddare a temperatura ambiente 1 h quindi estrarre lo stampo.

Trasferire su un piatto e spolverare un po' di zucchero a velo.





CESTINI MINI CHEESECAKE - 4 GUSTI

CRUMBLE

- 170 g biscotti secchi (tipo Oro Saiwa, Lotus o simili)
- 90 g margarina

CREMA

- 100 g formaggio spalmabile vegetale
- 220 g panna vegetale da montare
- Succo di 1/2 limone
- 25 g latte vegetale

PER DECORARE

- 50 g cioccolato fondente
- Granella di cacao
- 50 g crema di pistacchio
- Granella pistacchio
- 2 fragole
- 3 mirtilli
- 1 kiwi

TEMPO: 30 min

QUANTITÀ: 12 cestini

CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero per 2-3 giorni.

1. Crumble

Sciogliere la margarina al microonde o in un pentolino e trasferirla in una ciotola.

Tritare finemente i biscotti. È possibile utilizzare diversi metodi: si può usare un tritatutto, oppure inserire i biscotti in un sacchetto, chiuderlo e sbattere con un matterello per romperli, oppure romperli dentro una ciotola.

Versare i biscotti tritati nella ciotola con la margarina e mescolare bene con una spatola.

Prendere uno stampo per muffin da 12 pezzi, inserire in ogni cavità un pirottino di carta per muffin.

In ogni pirottino aggiungere circa 20 g di crumble (biscotti + margarina).

Con una mini ciotolina (o con un cucchiaino) pressare bene il crumble in modo che vada un po' sui bordi, riusciremo così a formare in modo semplice e veloce dei cestini di crumble.

Riporre in congelatore almeno 20 minuti. Quando si sono congelati estrarre i cestini, togliere delicatamente i pirottini di carta, disporre i cestini di crumble su un piatto e conservare in frigorifero.

2. Crema

In una ciotola pesare il formaggio spalmabile, il latte, aggiungere la panna, aggiungere il succo di limone. Montare con le fruste elettriche o in planetaria con la frusta, a velocità media, per un paio di minuti. La crema deve essere ben montata e stabile. Trasferirla quindi in una sacca da pasticciare.

3. Farcire

Preparare tutto il necessario per le 4 decorazioni. Lavare la frutta. Tagliare fragole e mirtilli a metà.

Pelare il kiwi, tagliarlo a fette e fetta a metà e poi in 4 triangolini.

Sciogliere il cioccolato fondente a bagno Maria o al microonde e trasferire in una sacca da pasticciare. Trasferire anche la crema di pistacchio in una sacca da pasticciare.

Preparare anche la granella di cacao e pistacchio. Riprendere il piatto con i cestini di crumble.

Farcire ogni cestino con uno spuntone di crema, circa 25-30 g.

Iniziare quindi a decorare, tagliare la punta della sacca col cioccolato e decorare 3 cestini, prima che il cioccolato solidifichi aggiungere un po' di granella di cacao.

Decorare 3 cestini ognuno con 4 spicchi di kiwi.

Decorare altri 3 cestini con una spirale di crema di pistacchio e granella di pistacchio.

Infine decorare gli ultimi 3 cestini ognuno con 1 mezza fragola e 2 mezzi mirtilli.

I cestini sono ora pronti per essere degustati.





TORTA DELLA NONNA

FROLLA ALL'OLIO ALL'ARANCIA

- 300 g zucchero a velo
- 5 g sale
- 716 g farina 00
- 8 g baking (lievito per dolci)
- 180 g olio di semi
- 200 g latte vegetale
- Scorza di 2 arance

CREMA ALLA VANIGLIA

- 500 g latte vegetale
- 70 g olio di semi
- 1 bacca di vaniglia
- 75 g zucchero di canna
- 40 g fecola di patate
- 10 g amido di riso
- 6 g lecitina
- 30 g pinoli per decorare

TEMPO: 45 min (più tempo di riposo e cottura circa 4 h)

QUANTITÀ: 12 persone (stampo 28 cm di diametro)

CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero per 3-4 giorni. È possibile congelare la frolla avvolta in pellicola fino ad un mese, scongelarla una notte in frigo e poi stenderla. Non è possibile congelare la crema.

CONSIGLI:

Si consiglia di utilizzare uno stampo micro forato per una cottura più uniforme e con il fondo estraibile per riuscire ad estrarre meglio la crostata cotta.

La lecitina ci serve a creare un'emulsione e quindi legare latte e l'olio.

Consiglio di non cambiare fecola e amidi per una perfetta riuscita.

1. Frolla

È possibile realizzare questa ricetta in planetaria con il gancio a foglia o in una ciotola a mano con la spatola. In una ciotola capiente pesare tutte le polveri quindi farina, lievito, zucchero, sale e anche la scorza di arancia. A parte pesare olio e latte. Mescolare con una frusta le polveri, se ci sono grumi è bene setacciare. Versare quindi latte e olio nella ciotola principale e mescolare inizialmente con una spatola. Trasferire poi sul piano di lavoro ed impastare a mano fino a formare un panetto omogeneo. Avvolgere in pellicola, appiattire già la frolla in modo che poi sia più facile stenderla. Avvolgerla bene e riporre in frigorifero almeno 3 h prima di usarla.

2. Crema

In un pentolino pesare latte e olio. Incidere la bacca di vaniglia a metà nel senso della lunghezza e con la punta di un coltellino estrarre i semi facendo scorrere la lama sulla bacca. Aggiungere i semi nel pentolino. In una ciotola pesare tutti gli altri ingredienti quindi zucchero, fecola, amido e lecitina. Mescolare con una frusta poi versare nel pentolino e frullare con un frullatore ad immersione per eliminare tutti i grumi. Trasferire il pentolino sulla piastra ad induzione a potenza bassa, o sui fornelli a fiamma bassa. Quindi cucinare la crema mescolando sempre con una frusta fino a quando si addensa, circa 83°C. Trasferire quindi in una ciotola, coprire con pellicola a contatto in modo che non formi la pellicina e far riposare in frigorifero 3 h.



3. Farcitura e cottura

Preriscaldare il forno a 170° ventilato.

In base al vostro tipo di stampo, lo conoscete voi, decidete se è necessario imburrare e infarinare lo stampo per staccare bene la frolla cotta o se (come nel mio caso) non serve.

Dopo che la frolla ha riposato riprenderla dal frigo, dividerla a metà. Cospargere un po' di farina sul piano di lavoro e stendere la prima parte di frolla fino ad uno spessore di circa 2-3 mm, deve essere più grande della dimensione dello stampo.

Quando si stende la frolla di tanto in tanto aggiungere un po' di farina sopra e sotto in modo che non si appiccichi. Alzare quindi la frolla con due mani, o avvolgerla attorno al matterello, e trasferirla sopra lo stampo per crostata. Foderare bene tutto lo stampo, pressando bene la frolla negli angoli e sul bordo, con un coltellino eliminare la frolla in eccesso.

Riporre in frigo.

Stendere quindi ora nello stesso modo la seconda parte del panetto di frolla. Appoggiare lo stampo sopra la frolla stesa e ricavare un disco leggermente più grande dello stampo. Inserire un foglio di carta forno sotto questo disco di frolla e riporre in congelatore 15 minuti.

Dopo 10 minuti riprendere la crema dal frigo e mescolare un po' con una spatola. Riprendere anche lo stampo foderato di frolla e farcirlo con tutta la crema.

Livellarla con una spatolina.

Prendere quindi la frolla in congelatore e posizionala sopra la crema, pressare leggermente per far sì che non ci siano grandi bolle d'aria. Premere bene sui bordi in modo da eliminare la frolla in eccesso e in modo da accattarla bene alla frolla sul bordo. Bisogna unire bene la frolla sui bordi con quella superiore altrimenti la crema in cottura uscirà.

Spennellare con un po' di latte vegetale oppure un filo di panna diluita con un po' di acqua, bucherellare leggermente con un coltellino qua e là per far uscire il vapore in cottura. Rifinire la superficie con dei pinoli (o altra frutta secca).

Cucinare a 170° ventilato per circa 45 minuti. Quando ha un colore ben dorato estrarre lo stampo.

Far raffreddare a temperatura ambiente almeno 1 h poi estrarre la crostata, disporla su un vassoio e spolverare un po' di zucchero a velo.





PANNA COTTA VANIGLIA

PANNA COTTA

- 250 g latte vegetale
- 250 g panna vegetale da montare
- 1 bacca di vaniglia
- 81 g zucchero semolato
- 3,5 g agar agar

CRUMBLE

- 70 g farina di riso
- 40 g zucchero di canna
- 16 g farina di mandorle
- 17 g cocco rape
- 50 g olio di cocco

PER DECORARE

- Succo di melograno fresco qb
- Chicchi di melograno qb

TEMPO: 30 min (più tempo di riposo almeno 3 h)

QUANTITÀ: 9 persone

CONSERVAZIONE:

Conservare la panna cotta negli stampini in frigorifero fino a 3 giorni.

CONSIGLI:

Se la fate in stampi in silicone come in questa ricetta sarà molto più facile estrarla senza il rischio di romperla. È possibile sostituire l'olio di cocco con margarina.

È importante usare un bilancino di precisione quando si usano piccole quantità, come in questo caso l'agar agar.

1. Pannacotta

Incidere la bacca di vaniglia a metà nel senso della lunghezza e con la punta di un coltellino estrarre i semi facendo scorrere la lama sulla bacca.

In un pentolino pesare latte e panna, aggiungere i semi di vaniglia.

In una ciotolina mescolare assieme zucchero e agar agar, versare nel pentolino e frullare con un frullatore ad immersione.

Spostare sul fuoco e a fiamma bassa portare a bollore, mescolando sempre con una frusta.

Trasferire in una caraffa.

Su un vassoio rigido disporre i 9 stampini mono porzione e versare la pannacotta.

Trasferire il vassoio in frigorifero e far riposare almeno 3 h.

2. Crumble

Preparare ora il crumble. In una ciotola pesare tutti gli ingredienti secchi quindi farina di riso, di mandorla, zucchero, cocco, mescolare con una spatola. Sciogliere l'olio di cocco al microonde o in un pentolino e versarlo nella ciotola.

Mescolare con la spatola fino ad ottenere un composto umido e omogeneo.

Versare su una teglia con carta forno o tappetino in silicone, sbriciolare in modo grossolano.

Cucinare in forno ventilato a 185° circa per 15 minuti.

Far raffreddare a temperatura ambiente e conservare in un contenitore.

3. Servire

Quando quindi l'agar agar ha gelificato è possibile estrarre la pannacotta.

Si consiglia di estrarla dallo stampo quando si desidera servirla, in modo che non si secchi in frigo.

Disporre quindi la panna cotta su un piattino, decorare con due cucchiaini di crumble, un cucchiaino di succo di melograno e qualche chicco di melograno fresco.

Servire.

Ovviamente è possibile servire la pannacotta con il topping che si desidera





TORTA CIOCCOLATOSA

SPONGE CACAO

- 240 g latte vegetale
- 5 g aceto di mele
- 100 g olio di semi
- 2 g sale
- 170 g zucchero semolato
- 26 g zucchero di canna integrale
- 166 g farina 00
- 4 g lievito per dolci (baking)
- 3 g bicarbonato di sodio
- 50 g cacao amaro in polvere
- 23 g acqua calda (non bollente)

BAGNA

- 80 g latte vegetale

CREMA AL CIOCCOLATO

- 250 g latte vegetale
- 40 g zucchero semolato
- 10 g zucchero di canna
- 30 g amido di mais
- 5 g amido di riso
- 2 g lecitina
- 25 g margarina in panetto
- 90 g cioccolato fondente 54%
- 300 g panna vegetale da montare

GLASSA GANACHE AL CIOCCOLATO

- 75 g panna vegetale da montare
- 45 g sciroppo di glucosio 60de
- 80 g cioccolato fondente 54%
- 22 g margarina in panetto

EXTRA

- Granella di cacao qb

TEMPO: 45 min (più tempo di cottura e riposo)

QUANTITÀ: 15 persone, tortiera di 16cm di diametro

CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero per 2-3 giorni.

CONSIGLI:

Se non avete il glucosio potete realizzare una glassa pari peso panna e cioccolato e usarla a 33°C.

1. Sponge

Preriscaldare il forno a 200°C statico, preparare una teglia con carta da forno, un anello di 16cm di diametro foderato sui bordi con strisce di carta da forno.

In una ciotola pesare latte, olio, zucchero semolato e di canna integrale, sale e aceto, mescolare con una frusta per un paio di minuti. Aggiungere le polveri setacciate quindi farina, cacao, baking e bicarbonato, mescolare bene con una frusta. Infine aggiungere anche l'acqua e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versare nello stampo e cucinare a 200°C statico per 10 minuti e poi a 180°C per 40 minuti circa.

Controllare la cottura con uno stecchino, infilzare uno stecchino nel centro del cake, se esce asciutto significa che l'impasto è pronto.

Far raffreddare a T ambiente mezz'ora, estrarre l'anello e far raffreddare in frigorifero un paio di ore. Il cake si può tagliare solo quando completamente freddo da frigorifero.

2. Crema

In una pentolino pesare zucchero semolato e di canna, amido di mais, amido di riso, lecitina e mescolare con una frusta.

Versare quindi poco per volta il latte nelle polveri mescolando sempre con una frusta e frullare con un frullatore ad immersione per dissolvere bene la lecitina che potrebbe aver creato dei grumi.

Cucinare a fiamma bassa la crema pasticciera. Durante la cottura mescolare continuamente con una frusta e portare ad una temperatura di circa 85°C, si noterà subito un cambio di consistenza e la crema inizierà ad addensarsi.

In una caraffa pesare il cioccolato, togliere la crema dal fuoco e versarla sopra il cioccolato.

Frullare con un frullatore ad immersione, aggiungere quindi la margarina e continuare a frullare fino ad ottenere una crema liscia e lucida. Trasferire quindi la crema pasticciera in una ciotola capiente coprire con pellicola a contatto, in modo che non formi alcuna pellicina, e far riposare in frigorifero almeno due ore.

Quando la crema pasticciera si sarà raffreddata montare la panna vegetale in un'altra ciotola utilizzando le fruste elettriche o la planetaria.

Mescolare leggermente la crema pasticciera con una spatola per ammorbidirla e poco per volta unire la panna vegetale montata mescolando sempre con una spatola e facendo dei movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la panna. A questo punto la crema diplomatica è pronta, trasferirla in una sac a poche con beccuccio a stella chiusa, in frigo.

3. Assemblaggio

Quando il cake è freddo tagliarlo in 3 strati uguali utilizzando un coltello seghettato.

Prendere un piatto o vassoio sul quale servire la torta.

Fare uno spuntone di crema, posizionare il primo disco di cake e bagnare con un po' di latte vegetale utilizzando un pennello.

Fare uno strato di crema diplomatica al cioccolato, circa 150g.

Posizionare il secondo disco di cake e bagnare con un po' di latte vegetale.

Fare uno strato di crema diplomatica al cioccolato, circa 150g.

Posizionare il terzo disco di cake e bagnare con un po' di latte vegetale.

Coprire tutta la torta con un po' di crema, facendo uno strato sottile, non deve essere perfetto, questo sarà solo un primo strato, tenere quindi ancora crema da parte.

Far riposare la torta in frigo 1 ora.

Fare una seconda copertura con la crema, questa volta coprendo bene tutto e rendendola bella liscia. Tenere un po' di crema da parte per la decorazione finale. Posizionare la torta in frigo 1 h e preparare la glassa.

4. Glassaggio e decorazione

Per preparare la glassa in un pentolino portare a bollore la panna con il glucosio. Versarli sul cioccolato pesato precedentemente in una caraffa, frullare con un frullatore ad immersione.

Quando ha circa 60°C aggiungere la margarina tagliata a cubetti e frullare per creare una perfetta emulsione, senza creare bolle.

Ora la glassa è pronta per essere utilizzata, quando ha una T di circa 32°C versarla sopra la torta e con una spatolina creare l'effetto dripping, le gocce che cadono sui lati della torta, semplicemente "spingendo" la glassa sui bordi.

Decorare con spuntoni di crema e granella di cacao.

Riporre in frigo.

