

VEGAN TART



INGREDIENTES

MASA SABLÉ VEGANA

Tegral Patacrout	1000 g
Agua	400 g
Huevo	50 g



PREPARACIÓN

- Mezclar todos los ingredientes con paleta hasta lograr una masa homogénea.
- Laminar la masa sablé a 3 mm entre dos hojas de papel de hornear y refrigerar.
- Cortar tiras de la masa y forrar los laterales de la tarta, también cortar discos circulares y utilizar para la base.
- Armar las mini tartas sobre una placa con Silpat y congelar.
- Finalmente hornear durante 18 minutos a una temperatura de +/- a 160°C.

CREMA VEGANA DE AVELLANAS Y ALMENDRAS

Praliné de Avellanas Belcolade	200 g
Esencia de almendras	5 g
Leche de almendra	400 g
Ambiante	600 g

- Mezclar **Praliné de Avellanas 50%**, con la esencia y la leche de almendras.
- Mantener la preparación a temperatura ambiente.
- Luego batir crema **Ambiante** hasta lograr emulsión y consistencia e incorporar a la preparación anterior.
- Mezclar en forma envolvente hasta obtener la crema de avellanas y almendras.

JELLY VEGANO

Agua	500 g
Classic mango	55 g
Azúcar	50 g
Agar agar	6 g

- En una olla colocar el agua, el azúcar y el **Classic Mango**.
- Cocinar hasta hervir, agregar el agar agar y mantener en fuego lento durante 2 minutos.
- Posteriormente verter sobre una placa de 35 x 40 cm y dejar reposar toda la noche.
- Cortar círculos de 0,5 a 1 cm de diámetro.
- Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

(continúa en página siguiente...)

VEGAN TART

(cont.)



MONTAJE Y DECORACIÓN

- Disponer de las mini tartas de masa sablé ya cocidas y, mediante una manga, aplicar la crema mousse de avellanas y almendras.
- En la superficie de cada tarta aplicar los Jelly de mango.
- Batir crema **Ambiente** hasta lograr emulsión y consistencia.
- Disponer de una manga con boquilla circular y realizar pompones de crema.
- Finalizar con flores comestibles.



RENDIMIENTO

- Rinde 25 piezas / porciones de 130 g.