



Recetario Especial

Postres Veganos





Vegan TRUFAS HELADAS

INGREDIENTES:

- 250 g nata vegetal
- 50 g azúcar
- 10 g *Inulin-Chef Ingredient Chef*
- 15 g *Smuter*
- 250 g *Ratzeburg Dark Chips 70%*
- 45 g mantequilla vegana / margarina vegetal

ELABORACIÓN:

Calentar a 90 °C la nata con el azúcar, *Inulin-Chef* y *Smuter*.

Añadir los chips de chocolate y la margarina. Después de algunos segundos mezclar bien y dar reposo en frío por algunas horas.

Emulsionar ligeramente la trufa, formar las trufas con las manos y acabar rebozando en cobertura rallada o cacao en polvo.

Congelar por algunas horas y servir las congeladas.





Vegan

GALLETAS CON AVENA, NARANJA Y NIBS DE CACAO

PARTE 1:

80 g agua
20 g aceite de oliva virgen extra
2 g *Aroma Vainilla*
8 g *Supersoft*

Pesar y mezclar bien todos los ingredientes con la batidora eléctrica.

PARTE 2:

220 g mantequilla vegana
5 g sal
100 g azúcar blanco
200 g azúcar moreno

Pesar y mezclar bien todos los ingredientes hasta obtener una masa cremosa.

PARTE 3:

260 g harina de trigo
2 g *Goma Xantana Ingredient Chef*
200 g copos de avena
7 g *Levibond*
20 g *Inulin-chef Ingredient Chef*
150 g naranja picada
90 g nibs de cacao

Pesar y tamizar bien todos los ingredientes, excepto los copos de avena, la naranja picada y los nibs de cacao.
Mezclar bien en seco todos los ingredientes y reservar.

Elaboración:

Mezclar bien los dos primeros grupos de ingredientes. Añadir el último grupo de ingredientes. Amasar por algunos minutos. Dejar reposar en la nevera 20-30 minutos. Porcionar en piezas de 30 g. Cocer en horno reposado a 160-170 °C durante 12-15 minutos.





Vegan

TARTA DE ZANAHORIA

BIZCOCHO DE ZANAHORIA

PARTE 1:

165 g harina de trigo
30 g harina de almendra
2 g Goma Xantana Ingredient Chef
5 g Levibond
10 g Inulin-Chef Ingredient Chef

Pesar y tamizar bien todos los ingredientes.
Mezclar bien en seco todos los ingredientes y reservar.

PARTE 2:

2135 g zanahoria*
35 g piel de naranja / Raspadura de Naranja*
**Triturar la zanahoria y la naranja*
120 g agua
2 g sal
100 g azúcar moreno
15 g Smuter
1 g Aroma de Canela
60 g aceite vegetal
4 g Supersoft

Pesar y mezclar bien todos los ingredientes con la batidora eléctrica por 2 minutos.

ELABORACIÓN:

Mezclar bien las dos preparaciones de ingredientes y homogenizar bien con la batidora eléctrica por 2-3 minutos, hasta obtener una masa fina, licuada y brillante.

Llenar y repartir la masa sobre una lamina de silicona
Cocer en horno reposado a 180-190 °C durante 23-25 min.

FROSTING:

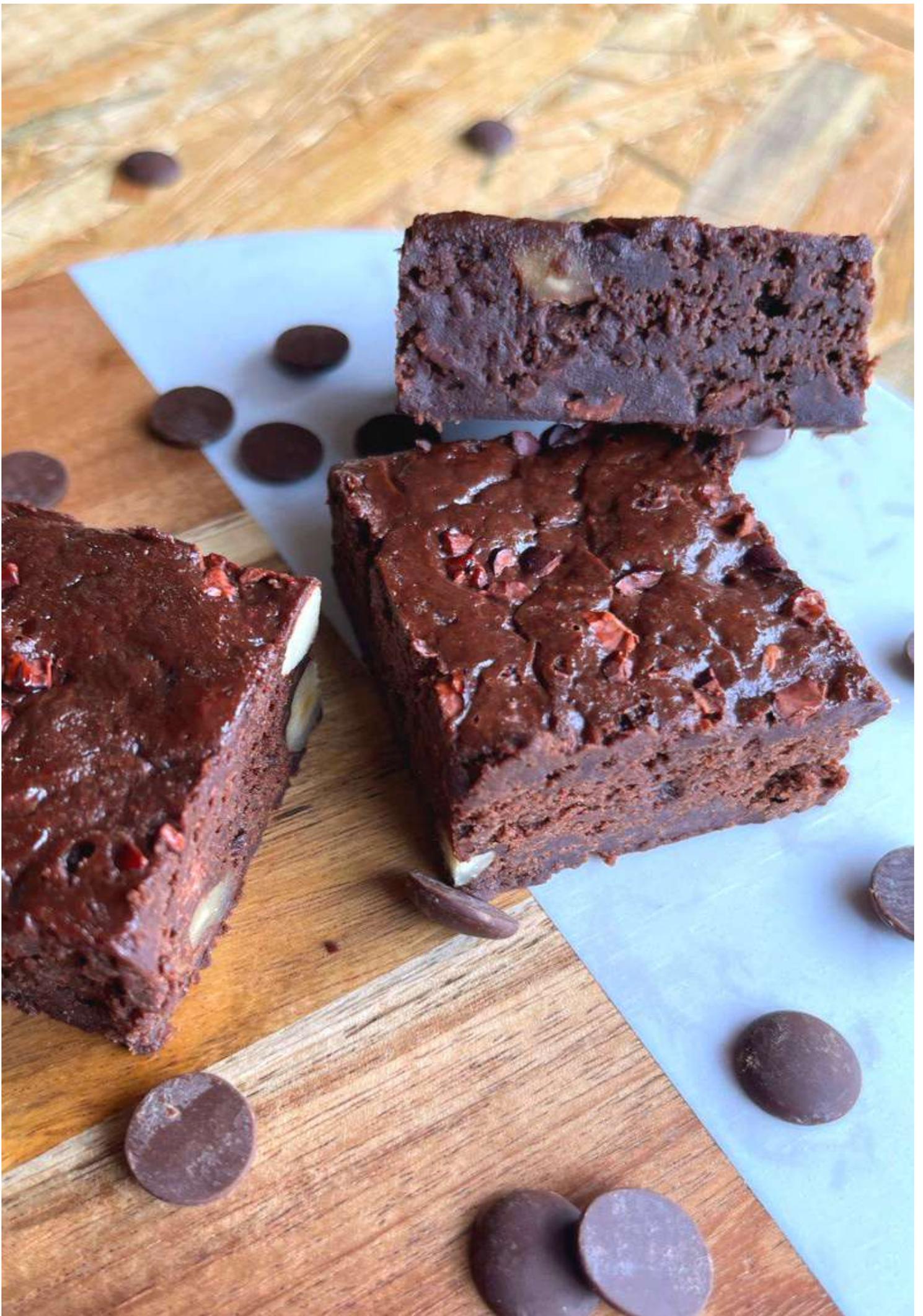
350 g mantequilla vegetal o margarina
200 g crema unttable tipo "queso crema" vegano
100 g Smuter

Batir todos los ingredientes hasta obtener una crema lisa y estable.

ACABADO Y DECORACIÓN:

Una vez frío el bizcocho, rellenar con el *frosting* sobreponiendo 5 capas. Alisar por el exterior y rebozar con almendra en láminas.

Decorar con bizcocho desmenuzado y zanahoria.





Vegan

BROWNIES DE CHOCOLATE NEGRO

PARTE 1:

140 g *Ivory Coast Dark Chips 60 %*
50 g manteca de cacao
60 g aceite de oliva extra virgen

Fundir la cobertura y la manteca juntas a 55°C.
Añadir el aceite, remover bien y reservar.

PARTE 2:

250 g agua
15 g *Smuter*
4 g *Aroma Vainilla*
2 g *Supersoft*

Pesar y mezclar bien todos los ingredientes con la batidora eléctrica por 1 minuto.

PARTE 3:

270 g azúcar de coco o panela
2 g sal
15 g *Inulin-Chef Ingredient Chef*

Mezclar bien en seco todos los ingredientes y reservar.

PARTE 4:

160 g harina de trigo
5 g *Levibond*
50 g *Cacao Puro Ingredient Chef*

Pesar y tamizar bien todos los ingredientes.
Mezclar bien en seco y reservar.

Elaboración:

Mezclar bien los tres primeros grupos de ingredientes con la batidora eléctrica por 1 minuto. Añadir el último grupo de ingredientes. Con la batidora eléctrica, mezclar bien hasta obtener una masa lisa y brillante, alrededor de 2 minutos. Incorporar las frutas o frutos secos con espátula. Repartir la masa en moldes. Cocer en horno reposado a 150-160 °C durante 35-40 minutos.





Vegan

TARTELETA CREMA & FRAMBUESAS

PARTE 1:

580 g agua / leche vegetal
60 g aceite de oliva virgen extra
4 g *Aroma Limón Sizilia*
4 g *Supersoft*

Pesar y mezclar bien todos los ingredientes con la batidora eléctrica.

PARTE 2:

85 g azúcar lustre
2 g sal
10 g *Inulin-Chef Ingredient Chef*

Pesar y mezclar bien todos los ingredientes y reservar.

PARTE 3:

275 g harina de trigo
2 g *Goma Xantana Ingredient Chef*
25 g *Almidón de Maíz Ingredient Chef / Cremo*
9 g *Levibond*

Pesar y tamizar bien todos los ingredientes y reservar.

ELABORACIÓN:

Mezclar bien los dos primeros grupos de ingredientes. Añadir el último grupo de ingredientes. Amasar por algunos minutos. Dejar reposar en la nevera unas horas antes de trabajar. Laminar y forrar moldes. Cocer en horno reposado a 170-180 °C. Según horno y tamaño de las piezas, el tiempo de cocción puede variar.

CREMA EN CALIENTE:

900 g leche vegetal
100 g nata vegetal
35 g *Inulin-Chef Ingredient Chef*
150 g azúcar
100 g *Cremo*

Mezclar el *Cremo* con el azúcar y cocer a fuego como una crema tradicional. Para la crema con chocolate, añadir, una vez elaborada, 135 g *Ratzeburg Chips Dark 70%*. Laminar la masa frola y cortar en cuadrados. Colocar las piezas sobre un molde media esfera por la parte exterior y cocer en horno reposado a 160 °C por 15 minutos. Terminar de cocer con el horno a 190 °C por 4-6 minutos. Una vez frías rellenar con crema pastelera y decorar con frutas.





Vegan TARTA DE "QUESO"

INGREDIENTES:

300 g queso crema vegano*
60 g azúcar
1 g sal
10 g *Smuter*
4 g *Supersoft*
65 g *Crema*
5 g *Inulin-Chef Ingredient Chef*
150 g nata vegetal

ELABORACIÓN:

Mezclar bien los ingredientes crema de queso, azúcar, sal, *Smuter* y *Supersoft* con batidora de mano. Añadir el *Crema*, *Inulin-Chef* diluidos con la nata líquida. Mezclar bien la crema con el túrmix.

Tener preparados los moldes forrados con papel de horno. Verter la masa directamente en los moldes y dejar reposar unos minutos en nevera.

Cocer en horno reposado a 200-210 °C durante 20-30 minutos (según tamaño del molde puede variar el tiempo de cocción).

Una vez cocidas, dejar enfriar bien en nevera.

Si las queremos con más color por la superficie, gratinar o pasar el soplete.



gato preto



Vegan

BIZCOCHO TIPO "SACHER"

PARTE 1:

250 g harina de trigo
1 g *Goma Xantana - Ingredient Chef*
10 g *Levibond*
30 g *Cacao Puro Ingredient Chef*
10 g *Inulin-Chef Ingredient Chef*
50 g harina de avellana
2 g sal
170 g azúcar moreno

Pesar y tamizar bien todos los ingredientes, menos la sal y el azúcar.

Mezclar bien en seco todos los ingredientes y reservar.

PARTE 2:

200 g agua
20 g *Smuter*
2 g *Aroma Vainilla*
60 g aceite vegetal
4 g *Supersoft*

Pesar y mezclar bien todos los ingredientes con la batidora eléctrica por 2 minutos.

ELABORACIÓN BIZCOCHO:

Mezclar bien las dos preparaciones de ingredientes y homogenizar bien con la batidora eléctrica hasta obtener una masa fina, licuada y brillante, por aproximadamente 2 minutos.

Llenar y repartir la masa resultante en 2 moldes de 18 x 4,5 cm. Enfriar y cortar el bizcocho en 2 discos.

BAÑO CHOCOLATE Y TERMINACIÓN::

225 g nata vegetal
10 g *Inulin-Chef Ingredient Chef*
20 g azúcar moreno
175 g *Ratzenburg Dark Chips 70%*
70 g mantequilla vegana / margarina vegetal

Hervir la nata con el azúcar y el *Inulin-Chef*. Añadir la cobertura mezclar bien, incorporar la margarina y terminar de mezclar.

Coger un disco que utilizamos como base, calar con almíbar y rellenar con *Confrutti Albaricoque* y cubrir con la última capa de bizcocho. Bañar la tarta con el baño de chocolate. Decorar al gusto.





Vegan

VASITO DE CHOCOLATE, VAINILLA Y FRUTOS ROJOS

MOUSSE DE CHOCOLATE:

100 g leche vegetal de soja
12 g *Inulin-Chef Ingredient Chef*
40 g *Ivory Coast Dark Chips 60%*
200 g nata vegetal

Calentar la leche vegetal a 30 °C. Mezclar con *Inulin-Chef* y la cobertura previamente fundida a 35 °C.

Enfriar la mezcla a 30 °C y añadir la nata semi montada.

NATA A LA VAINILLA:

300 g nata vegetal
15 g *Inulin-Chef Ingredient Chef*
50 g azúcar lustre natural
12 g *Vaniglia Bourbon Madagascar*

Mezclar bien nata, azúcar e *Inulin-Chef*. Montar hasta obtener una crema lisa y consistente.

Incorporar la *Vaniglia Bourbon Madagascar* a una parte de la nata mezclando suavemente. Terminar de mezclar el resto de la nata.

GANACHE:

225 g nata vegetal
10 g *Inulin-Chef Ingredient Chef*
20 g azúcar moreno
175 g *Ratzeburg Chips Dark 70%*
70 g mantequilla vegetal / margarina

Hervir la nata con el azúcar y el *Inulin-Chef*. Añadir la cobertura y mezclar bien. Incorporar la margarina y terminar de homogenizar.

MONTAJE:

Llenar la mitad del vaso con la mousse de chocolate. colocar encima la ganache de chocolate y enfriar. Enseguida llenar con la nata a la vainilla. Decorar con frutas rojas.




BRAUN


MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun S.A.
Pol. Ind. La Serreta, C/ Montevideo, s/n.
Apartado de correos, 271.
30500 Molina de Segura - Murcia - España
Tel. +34 968 611 712 E-mail: info@martinbraun.es
www.martinbraun.es