



VEGA CAKE e VEGA CREME

... a tutta Natura!

Miscele per la produzione di dolci vegani



Caratteristiche

VEGA CAKE

Miscela per la produzione di torte da forno, muffin, ciambelle e biscotti vegani.

VEGA CREME

Miscela per la produzione di crema pasticcera a freddo vegana. Stabile in cottura e in surgelazione.

Ideale per farcire cannoncini, paste lievitate, tartellette e per dolci al cucchiaio vegani.

- Due miscele per la produzione di dolci vegani senza ingredienti di origine animale né nella miscela né nella ricetta!
- Gusto paragonabile a quello dei prodotti convenzionali per soddisfare anche i palati più esigenti!

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



N.B. per poter dichiarare il prodotto "vegano" si raccomanda che tutte le materie prime utilizzate nella produzione abbiano le caratteristiche idonee alla dichiarazione.

Linea Pasticceria



Torta Picasso

Impasto base:

VEGA CAKE 1.000 g

Olio di semi 300 g

Acqua 450 g

Impastare gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti circa sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, colarlo in **Teglia dolci al taglio (kom5045) 60x20 cm.** precedentemente unta.

Crema:

VEGA CREME 350-400 g

Acqua min. 25°C 1.000 g

Mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta per 3 min. ca. sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Composizione:

Sull'impasto base già pronto nella teglia, decorare con sac à poche alternando Crema e **Delifruit Classic Lampone**, completare con pesche sciroppate a fette.

Cottura: 190°C per 60 minuti circa.

Quando fredda, gelatinare con **Belnap** e porzionare in tranci a piacere (es. 10 x 6 cm = 20 tranci per teglia).



Ciambella Bicolore

Impasto base:

VEGA CAKE	1.000 g
Olio di semi	300 g
Acqua	450 g

Modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti dell'impasto base per 3 min. circa con frusta a media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Impasto cacao:

Impasto base	600 g
Cacao in polvere	25 g
Zucchero a velo	25 g
Acqua	40 g

Modalità d'impiego:

Mescolare cacao, zucchero ed acqua fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungervi l'impasto base fino ad ottenere un composto al cacao omogeneo.

Composizione:

In stampo ciambella (1,5 l) precedentemente unto versarvi 600 g di impasto base e colarvi al di sopra 300 g di impasto al cacao, variegare.

Cottura: 190°C per 55 minuti circa.

Decorare a piacere .

Muffin - Tulipe

Impasto:

VEGA CAKE	1.000 g
Olio di semi	300 g
Acqua	450 g

Da incorporare:

Mirtilli - frutta secca - uvetta, ecc..	230 g
---	-------

Modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti dell'impasto con frusta a media velocità per 3 min. ca.

Aggiungere a fine impasto i mirtilli (o altri ingredienti vegani), mescolando brevemente.

Con sac à poche riempire gli stampi e cospargere con briciole di frolla vegan.

(Per Muffin - Tulipe: ca. 100 g di impasto + ca. 10 g di briciole di frolla).

Ricetta per briciole di frolla vegan:

VEGA CAKE	1.000 g
Margarina vegetale	375 g

Mescolare gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità, sino ad ottenere un composto granulare.

Cottura: 190°C per 45 min. ca.

Decorare a piacere.



Cookies - gocce di cioccolato

VEGA CAKE	1.000 g
Margarina vegetale	300 g
Acqua	150 g
Da incorporare:	
Goccine di cioccolato	400 g

modalità d'impiego:

Mescolare Vega Cake, margarina ed acqua in planetaria con spatola a media velocità per 2 min. ca. aggiungendo alla fine le goccine di cioccolato.

Formare un cilindro del diam. 4 cm e posizionarlo in frigorifero per 2 ore ca. Estrarlo dal frigo e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore. Distribuire su teglia con carta da forno.

cottura: 190°C per 12-15 min. ca.

Cookies - doppio cioccolato

VEGA CAKE	950 g
Cacao in polvere	50 g
Margarina vegetale	300 g
Acqua	180 g
Da incorporare:	
Goccine di cioccolato	400 g

modalità d'impiego:

Mescolare Vega Cake, cacao, margarina ed acqua in planetaria con spatola a media velocità per 2 min. ca. aggiungendo alla fine le goccine di cioccolato.

Formare un cilindro del diam. 4 cm e posizionarlo in frigorifero per 2 ore ca. Estrarlo dal frigo e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore. Distribuire su teglia con carta da forno.

cottura: 190°C per 12-15 min. ca.