



TORTA DELLA NONNA VEGAN

Frolla:

KOMPLET Vega Cake	1.000 g
Margarina vegetale	300 g
Acqua	150 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti con spatola a media-bassa velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo

Cake:

KOMPLET Vega Cake	1.000 g
Olio di semi	300 g
Acqua	450 g

modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti con frusta a media velocità per 6 minuti circa sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Crema:

KOMPLET Vega Cake	400 g
Acqua min. 25°C	1.000 g

modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti con frusta fine per 3 minuti circa sino ad ottenere una crema liscia ed

Composizione:

Stendere la frolla all'altezza di 5 mm e foderarvi una tortiera diametro 28 cm = 450 gr. Colarvi 500 gr di crema e ultimare con 500 gr di Cake. Decorare con 20 gr di pinoli.

Cottura: Statico 180°C per 60 minuti circa. Rotor 165°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

