

Corazón Vegano



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Galletas María Veganas	0,2	Kg	3,97 €	€/Kg	0,79 €
Margarina Vegetal	0,08	Kg	2,45 €	€/Kg	0,20 €
Nata Vegetal para Montar	0,5	Kg	3,51 €	€/Kg	1,76 €
Queso Crema Vegano F&K	0,15	Kg	12,50 €	€/Kg	1,88 €
Azúcar Panela	0,14	Kg	3,64 €	€/Kg	0,51 €
Maizena	0,055	Kg	4,16 €	€/Kg	0,23 €
Agua Gelificada de Fresa Campofrio HealthCare	1	Kg	0,46 €	€/Kg	0,46 €
Coste					5,82 €

Elaboración

1) Base de Galleta

- Machacar las Galletas con la ayuda de un rodillo o similar
- Empomar la Margarina y Ligar con las Galletas machacadas hasta obtener una mezcla homogénea
- Disponer en la base del molde de corazón

2) Crema de Queso Vegano

- Diluir la Maizena en una parte de la Nata Vegetal FRÍA
- Mezclar el resto de la Nata Vegetal con el Queso Crema Vegano y el Azúcar Panela
- Calentar ésta mezcla en un cazo de tamaño suficiente
- Cuando esté a punto de hervir, incorporar la Maizena diluida y Dejar cocinar a fuego suave y sin dejar de remover durante 6 minutos
- Servir sobre la base de galleta que hemos dispuesto en el molde de corazón

3) Reposo en frío

- Dejar reposar en la nevera durante al menos 8 horas

4) Presentación Final

- Una vez reposada la tarta, Disponer el Agua Gelificada de Fresa en un bowl de tamaño suficiente
- Quebrarla con un par de cucharas y Disponer ésta elaboración sobre la superficie de la tarta
- Desmoldar y Presentar en el plato deseado

Información de Alérgenos



Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef