

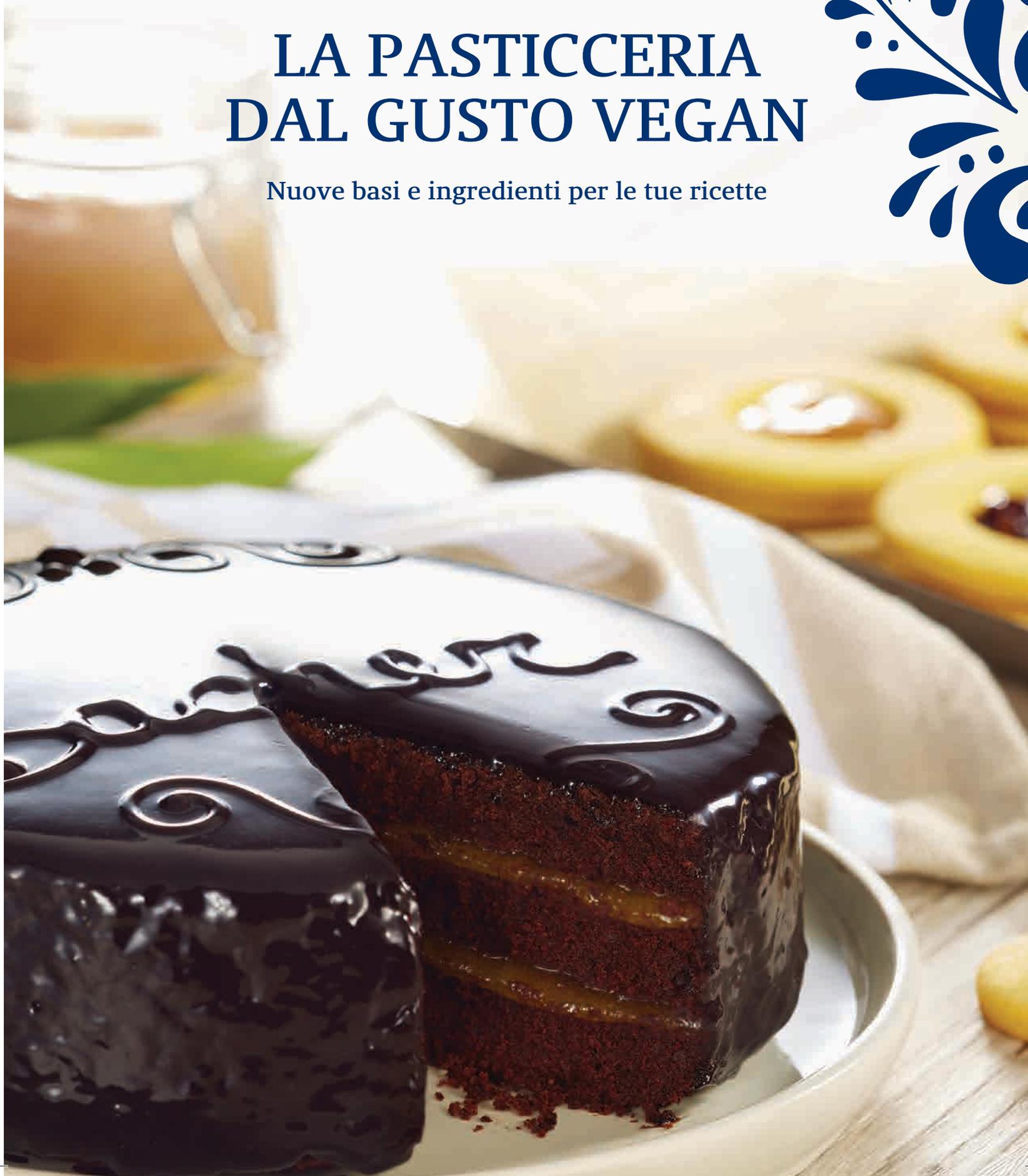


FABBRI
1905



LA PASTICCERIA DAL GUSTO VEGAN

Nuove basi e ingredienti per le tue ricette





Grande novità Fabbri in Pasticceria: con la nuova **Base Vegan per Pan di Spagna e Pasta Frolla** è possibile creare tante ricette anche in versione Vegana, conservando tutta la bontà di sempre. Una vera rivoluzione che incontra la sensibilità della clientela senza rinunciare all'arte di un buon dessert.

Mai pensato ad una **sacher per vegani**? Con la Base Vegan Fabbri si può! Completa la ricetta con la **Glassa di Cioccolato**, la **Passata di Albicocca** e il **Cacao Bollo Oro**, tutti prodotti certificati Vegan Ok. Con Base Vegan è possibile realizzare anche golosi biscotti o crostate, tutte adatte al gusto vegano.

LE RICETTE

● PAN DI SPAGNA VEGANO CLASSICO

Dosaggio per una teglia 60x40 cm.

Ingredienti:
 255 g farina
 50 g Base Vegan
 100 g fecola di patate
 160 g zucchero
 175 g olio di semi
 360 g acqua
 35 g Delipaste Vaniglia Super

Procedimento:
 Mettere in planetaria acqua e Base VEGAN, lasciar riposare alcuni minuti (fare schiumare) poi aggiungere l'olio; fare montare ancora, aggiungere lo zucchero e per ultimo Delipaste Vaniglia. Infine mettere la farina e la fecola a mano, mescolando dal basso verso l'alto. Stendere l'impasto sulla teglia e cuocere in forno statico a 160°C senza umidità per 20 minuti.

VARIANTE VEGANA E GLUTEN FREE

Sostituire la farina con la stessa quantità di maizena, farina di riso, o farina per celiaci.

VARIANTE GLUTEN FREE, MA NON VEGANA

Ingredienti:
 300 g uova intere
 15 g Base Vegan
 100 g fecola di patate
 200 g zucchero
 45 g olio di semi
 150 g maizena o farina di riso
 20 g Delipaste Vaniglia Super

● PAN DI SPAGNA VEGANO AL CIOCCOLATO

Ricetta come il pan di spagna classico sostituendo 50 g di farina con 50 g di cacao e aggiungendo 40 g di acqua.





PASTA FROLLA VEGANA

Ingredienti:

520 g farina
260 g margarina
8 g Base Vegan
250 g zucchero
65 g acqua
25 g Delipaste Vaniglia Super
10 g pasta di limone

Procedimento:

Mescolare acqua, pasta di limone e Base Vegan; aggiungere poi i restanti ingredienti. Impastare come per una normale frolla e far riposare in frigorifero. Cuocere in forno a 160° senza umidità e ventilazione a 2 su 5 per 25 minuti.

Per pasta frolla al cioccolato:

Sostituire 40 g di farina con 40 g di cacao.



PLUMCAKE ALL'ARANCIA

Ingredienti:

50 g succo di arancia
buccia di arancia grattugiata
250 g acqua
50 g Base Vegan
190 g olio di semi
280 g zucchero
3 g sale da cucina
300 g farina
110 g fecola di patata

Procedimento:

nella planetaria mettere acqua succo e buccia di arancia grattugiata e Base Vegan, montare il tutto poi aggiungere l'olio e lo zucchero ed il sale; aggiungere la farina e la fecola setacciato ed amalgamare con una spatola di plastica dal basso verso l'alto. Versare il composto in uno stampo da plum cake precedentemente oliato con lo staccante. Cuocere in forno con ventola 1 su 5 a 165°C senza umidità per 40 minuti.



PLUMCAKE CIOCCOLATO E ARANCIA

Ricetta con e il plumcake all'arancia sostituendo 50 g di farina con 50 g di cacao in polvere.

Nel procedimento unire il cacao alla farina ed alla fine gocce di cioccolato.



MERINGA

Ingredienti:

180 g acqua
25/30 g Base Vegan
360 g zucchero
80 g zucchero a velo
5 g Delipaste Vaniglia Super Fabbri

Procedimento:

Riscaldare acqua, zucchero e Base Vegan a 55/60°C in microonde. Versare in planetaria e montare. Versare nella massa lo zucchero a velo e amalgamare dal basso verso l'alto. Formare le meringhe sulla teglia con carta da forno. Cuocere a 90°C minimo 180 minuti in base alla forma.



MACARON

Ingredienti:

180 g acqua
25/30 g Base Vegan
200 g farina di mandorle
60 g zucchero a velo
360 g saccarosio

Procedimento:

Riscaldare acqua, saccarosio, Base Vegan a 55/60°C in microonde, versare in planetaria e montare come una meringa. A parte setacciare la farina di mandorle e lo zucchero a velo. Versare nella massa e amalgamare dal basso verso l'alto. Formare i macaron sulla teglia con il silpat.

Fare riposare 10 /15 minuti e cuocere a 135°C per 12/15 minuti.

N.b. Se si fanno colorati aggiungere 2 g di coloranti in polvere nell'acqua. Invece se si fanno al cioccolato togliere 30 g di farina di mandorle e aggiungere 30 g di cacao.

RIPIENO PER MACARON

- Confetture Fabbri (con ConfetTua)
- Ganache cioccolato base acqua

BRUTTI MA BUONI

Ingredienti:

180 g acqua
25/30 g Base Vegan
360 g zucchero
80 g zucchero a velo
530 g granella di nocciola

Procedimento:

Riscaldare acqua, zucchero e Base Vegan a 55/60°C in microonde. Versare in planetaria e montare come una meringa. Versare nella massa lo zucchero a velo e amalgamare dal basso verso l'alto. Per ultimo aggiungere la granella di nocciole. Formare i Brutti ma buoni sulla teglia con carta forno.

Cuocere a 120°C per 80 minuti.



fabbri1905.com



FABBRI
1905
A Family Company
MADE IN ITALY

