



Bocconcino vegano

ALLA MELA COTOGNA

PER 40 BOCCONCINI

1

CONFIT DI MELA COTOGNA

200 g Mele cotogne
3 g Pectina NH
30 g Zucchero

Scaldare le mele cotogne in una casseruola.
Aggiungere lo zucchero e la pectina e portare ad ebollizione.
Mixare e lasciar riposare al fresco.
Una volta raffreddato, mettere in una tasca.

2

CREMA DI MANDORLE VEGANA

40 g Fecola di mais
200 g Mandorla
150 g Zucchero
200 g Panna vegetale
50 g Margarina

Amalgamare tutti gli ingredienti e versare la crema di mandorle
ottenuta nelle basi.

3

MONTAGGIO E FINITURA

Cuocere le basi guarnite di crema di mandorle a 150°C per 15 minuti.
Raffreddare, quindi disporre una pallina di confit di mele cotogne.
Terminare con la decorazione Chocolatree.