

Tarte vegana de coco com framboesa com VEGAN CAKE MIX e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

VEGAN CAKE MIX	0,800 kg
Óleo vegetal	0,280 kg
Água	0,360 kg
Total	1,440 kg

Creme de cacau vegano

Leite de coco	0,200 kg
Açúcar	0,100 kg
Margarina vegana	0,050 kg
Cacau em pó	0,050 kg
Total	0,400 kg

- Ferver os ingredientes e deixar arrefecer.

Creme de coco

Leite de coco	0,800 kg
Açúcar	0,200 kg
Amido de milho	0,050 kg
Coco ralado	0,400 kg
AROMA BAUNILHA EUROPA	0,006 kg
Total	1,456 kg

- Ferver o leite de coco, o açúcar e o amido de milho.
- Adicionar os restantes ingredientes e misturar.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 190 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Cortar a peça ao meio transversalmente, aplicar o creme de cacau vegano, repartir o creme de coco e deixar arrefecer.
- Decorar com uma camada de POWERFÜLLUNG NEUTRO e PASTA FRAMBOESA.

