



# CREMA PLANT BASED (VEGANA)

---

|                      |                                                                                |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BASE:</b>         | Nocciola, cacao e fibre vegetali                                               |
| <b>CATEGORIA:</b>    | Crema con raffinazione                                                         |
| <b>ATTREZZATURE:</b> | Raffinatrice · Pastocrema · Planetaria                                         |
| <b>RAFFINAZIONE:</b> | Necessaria                                                                     |
| <b>DESTINAZIONE:</b> | Crema spalmabile vegana per consumo diretto, farciture a freddo e pasticceria. |

---

## FORMULAZIONE

| INGREDIENTE                  | %             | g/1000      |
|------------------------------|---------------|-------------|
| Pasta di nocciola 100%       | 32,00         | 320         |
| Zucchero                     | 34,00         | 340         |
| Olio di girasole alto oleico | 13,00         | 130         |
| Burro di cacao               | 8,50          | 85          |
| Cacao magro in polvere       | 7,00          | 70          |
| Inulina / fibra vegetale     | 5,00          | 50          |
| Lecitina di girasole         | 0,40          | 4           |
| Vaniglia naturale            | 0,10          | 1           |
| <b>TOTALE</b>                | <b>100,00</b> | <b>1000</b> |

---

## PROCEDIMENTO

1. Miscelare zucchero, cacao in polvere e inulina/fibra vegetale.
  2. Aggiungere la pasta di nocciola e una parte dell'olio alto oleico.
  3. Raffinare fino a ottenere una granulometria fine e regolare.
  4. Trasferire la massa in pastocrema o planetaria riscaldata.
  5. Incorporare il burro di cacao fuso a circa 45°C.
  6. Aggiungere il restante olio fino alla consistenza desiderata.
  7. Inserire la lecitina negli ultimi minuti di lavorazione.
  8. Aggiungere la vaniglia naturale e omogeneizzare accuratamente.
  9. Confezionare a circa 28-30°C.
- 

## OSSERVAZIONI TECNICHE

- Crema formulata senza ingredienti di origine animale.
  - L'inulina migliora corpo e rotondità, compensando l'assenza del latte in polvere.
  - Il burro di cacao sostiene la struttura e migliora la stabilità della crema.
  - Verificare sempre materie prime e contaminazioni prima di dichiarare il prodotto vegano.
-