

Vegan Lezzetler

VEGANLARA ÖZEL
REÇETELERİMİZİ KEŞFEDİN



Puratos
Yeni fikirleriniz için güvenilir ortağımız.

Vegan

lezzetlerimizi keşfedin

Son yıllarda tüketiciler, sağlık konusunda daha bilinçli. Satın aldıkları ve tükettikleri gıdanın ekolojik ve etik boyutlarına daha fazla dikkat eder hale geldiler.

Vegan trendi tercih sebepleri:

- Hayvansal olmayan besinler tüketme
- Kilo kontrolü sağlama
- Süt ürünleri alerjilerinden ve intoleranslarından kaçınma
- Daha sağlıklı beslenme



VEGAN

Çikolatalı Vegan Pasta

Keki için

Tegral Satin Cream Cake	500 g
Kakaolu Vegan	
Su	230 g
Sıvı Yağ	100 g

Kreması için

Ambiante	500 g
Belcolade Noir Selection	300 g

Dekorasyon için

Taze meyveler

Hazırlanışı

Keki için

Tüm malzemeler mikserde orta hızda 3 dk. çırpılır. Hazırlanan karışım 40 x 60 tavaya ince tabaka halinde serilir. Kek konveksiyonel fırında 145° C'de 12 dk. pişirilir.

Kreması için

Ambiante mikserde istenen kıvama gelene kadar çırpılır. Erimiş Belcolade Noir Selection ile birleştirilir. Parfe yapılan krema vegan kek katmanlarının arasına sürülür.





VEGAN

Vegan Muffin

Muffin için

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Sade Vegan	
Su	470 g
Sıvı Yağ	200 g

Dekorasyon için

Ambiante

Hazırlanışı

Keki için

Tüm malzemeler mikserde orta hızda 3 dk. çırpılır. Hazırlanan karışım istenilen kalıba dökülür. 180°C'de 35-40 dk. pişirilir. (pişirme süresi kek kalıbının büyüklüğüne göre değişebilir) Ambiente vegan ile dekore edilir.



VEGAN

Frambuazlı ve Kakaolu Vegan Verrine

Keki için

Tegral Satin Cream Cake 1000 g
Kakaolu Vegan

Sıvı yağ 200 g

Su 470 g

Kreması için

Ambiante 1000 g

Belcolade Noir Selection 400 g

Topfil Frambuaz 500 g

Hazırlanışı

Keki için

Tüm malzemeler mikserde 3 dk. çırpılır. Çırpılan karışım konveksiyonel fırında 160°C'de 12 dk. pişirilir.

Kreması için

500g Ambiente ocakta 55-60°C'ye gelene kadar ısıtılır. Isıtılan karışıma Belcolade Noir Selection ilave edilir ve soğumaya bırakılır. Soğumaya bırakılan karışım 500g Ambiente ile birlikte mikserde orta devirde istenilen kıvamda gelene kadar çırpılır. Hazırlanan kek kurlara doldurulur. Arasına krema ve Topfil frambuaz dolgusu ilave edilir.





VEGAN

Çikolatalı Vegan Kek

Keki için

Tegral Satin Cream Cake	500 g
Sade Vegan	
Sıvı yağ	135 g
Su	210 g

İç Kreması için

Ambiante	200 g
Belcolade Noir Selection	100
Cremfil Karamel	60

Hazırlanışı

Keki için

Tüm malzemeler mikserde 3 dk. karıştırılır. 180 ° C'de 12- 14 dk. pişirilir.

Kreması için

Ambiante mikserde orta devirde 8 dk. çırpılır. Üzerine temperlenmiş Belcolade Noir Selection eklenir. Cremfil Karamel dolgusu yapılır. Yuvarlak duy yardımıyla krema sıkılır.





VEGAN

Çikolatalı Vegan Muffin

Keki için

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Kakaolu Vegan	
Su	470 g
Sıvı Yağ	200

Dekorasyon için

Ambiante	500 g
Belcolade Noir Selection	100 g
Cremfil Karamel	200 g

Hazırlanışı

Muffin keki için

Tüm malzemeler mikserde orta hızda 3 dk. karıştırılır. Muffin kalıplarına 70-100 gr doldurulur. (Kalıp boyutları ve gramajları değişiklik gösterebilir.) Kalıplara doldurulan kek konveksiyonel fırında 145°C'de 30-35 dk. pişirilir. .

Dekorasyon için

+4 °C'de minimum 12 saat dinlendirilmiş Ambiente, mikser ile istenilen kıvama gelene kadar çırpılır. İçerisine Belcolade Noir Selection eklenir. Pişmiş muffin keklerin içerisine Cremfil Karamel sıkılır. Belcolade çikolataşı ile dekore edilir.





VEGAN

Frambuazlı Vegan Kek

Keki için

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Kakaolu Vegan	
Su	470 g
Sıvı Yağ	200 g

Dekorasyon için

Ambiante	500 g
Belcolade Noir Selection	100 g
Cremfil Karamel	200 g

Hazırlanışı

Muffin keki için

Tüm malzemeler mikserde orta hızda 3 dk. karıştırılır. Muffin kalıplarına 70-100 gr doldurulur. (Kalıp boyutları ve gramajları değişkenlik gösterebilir.) Kalıplara doldurulan kek konveksiyonel fırında 145°C'de 30-35 dk. pişirilir. .

Dekorasyon için

+4 °C'de minimum 12 saat dinlendirilmiş Ambiente, mikser ile istenilen kıvama gelene kadar çırpılır. İçerisine Belcolade Noir Selection eklenir. Pişmiş muffin keklerin içerisine Cremfil Karamel sıkılır. Belcolade çikolatası ile dekore edilir.





VEGAN

Karamelli Vegan Turta Pastası

Keki için

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Sade Vegan	
Su	470 g
Sıvı Yağ	200 g

Kreması için

Ambiante	1000 g
Belcolade Noir Selection	400 g
Cremfil Karamel	500 g

Hazırlanışı

Muffin keki için

Tüm malzemeler mikserde 3 dk. çırpılır. Önceden ısıtılmış konveksiyonel fırında 160°C'de 12dk. pişirilir.

Dekorasyon için

500g Ambiente ocakta 55-60°C'ye gelene kadar ısıtılır. Isıtılan karışıma Belcolade Blanc Selection ilave edilir ve soğumaya bırakılır. Soğumaya bırakılan karışım 500g Ambiente ile birlikte mikserde orta devirde istenilen kıvamda gelene kadar çırpılır. Hazırlanan kek patlara bölünür ve arasına kreması sürülür. Kremanın arasına Cremfil karamel dolgusu yapılır. Üzeri istenilen şekilde dekore edilir.





VEGAN

BİTKİSEL bazlı

Karamelli Vegan Verrine

Keki için

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Kakaolu Vegan	
Su	470 g
Sıvı Yağ	200 g

Kreması için

Ambiante	1000 g
Belcolade Noir Selection	400 g
Cremfil Karamel	500 g

Hazırlanışı

Muffin keki için

Tüm malzemeler mikserde 3 dk. çırpılır. Hazırlanan karışım tavaya dökülür. Konveksiyonel fırında 160°C'de 12 dk. pişirilir.

Dekorasyon için

500g Ambiente ocakta 55-60 °C'de ısıtılır. Hazırlanan karışıma Belcolade Noir Selection eklenir ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra mikserde diğer 500g Ambiente ile beraber orta devirde çırpılır. Hazırlanan kek kuplara doldurulur. Arasına krema ve Cremfil karamel dolgusu ilave edilir.

