

TRONCHETTO DI CAPODANNO CON FARINA DI CASTAGNE CON CREMA ALL'ARANCIA E GANACHE CIOCCOLATO E MASCARPONE VEG





**TRONCHETTO DI CAPODANNO CON FARINA DI
CASTAGNE CON CREMA ALL'ARANCIA E GANACHE
CIOCCOLATO E MASCARPONE VEG**



TRONCHETTO DI CAPODANNO CON
FARINA DI CASTAGNE CON CREMA
ALL'ARANCIA E GANACHE CIOCCOLATO
E MASCARPONE VEG

Viaggi&AssaggiFelici



TRONCHETTO DI CAPODANNO CON
FARINA DI CASTAGNE CON CREMA
ALL'ARANCIA E GANACHE
CIOCCOLATO E MASCARPONE VEG

Viaggi&AssaggiFelici



TRONCHETTO DI CAPODANNO CON
FARINA DI CASTAGNE CON CREMA
ALL'ARANCIA E GANACHE
CIOCCOLATO E MASCARPONE VEG

Viaggi&AssaggiFelici

4° DESSERT DEL MENÙ VEGAN DELLE FESTE NATALIZIE DI
[Viaggi&AssaggiFelici](#)



Viaggieassaggifelici.blog

Viaggiando con amore
blog di viaggi e cucina vegana

MENU DELLE FESTE 2021



ANTIPASTI

- SUSHI CRUDISTA VEGANO
- RICOTTA DI SESAMO
- INSALATA RUSSA CRUDISTA
- PATÉ CRUDISTA DI SEMI
- GYOZA O JIAOZI VEGAN ALLA PIASTRA (RAVIOLI GIAPPONESI/CINESI) ACCOMPAGNATI DA SALSA PICCANTE

PRIMI PIATTI

- ♣ QUICHE LORRAINE CRUDISTA DI FUNGHI E OLIVE TAGGIASCHE
- ♣ LASAGNE CON RAGU' DI JACHFRUIT CON CREPES DI MAIS E BESCIAPELLA DI YOGURT DI SOIA
- ♣ CREPPELLE DI CASTAGNE RIPIENE DI RAGU' DI CARCIOFI
- ♣ GNOCCHI DI RISO
- ♣ LASAGNE BIANCHE DI PANE CARASAU CON SUGO DI BROCCOLI E FUNGHI CHAMPIGNON CON BESCIAPELLA DI VERDURE

SECONDI PIATTI

- STROGANOV VEGANO CON JACHFRUIT
- ARROSTO DI JACHFRUIT E CECI CON SALSA AI FUNGHI
- STOCCAFISSE MANTECATO VEGANO (SOIAFISSE)
- OSSOBUCO VEGAN ALLA MILANESE
- ROTOLO DI POLLO VEG ,RIPIENO DI AFFETTATO ,UVETTA E PISTACCHI

INSALATE E CONTORNI

- ♣ INSALATA BERGERA DELLE LANGHE CON ROBIOLA AUTOPRODOTTA
- ♣ INSALATA CIPRIOTA
- ♣ INSALATA DI PATATE ALLA CIPRIOTA
- ♣ INSALATA CON FIORI EDULI DI ROSA, FIORDALISO E CALENDULA
- ♣ TRIS DI PURÉ (GIALLO DI PATATE, VERDE DI PISELLI ,ARANCIONE DI CAROTE)

DOLCI

- CHRISTMAS CAKE BRITANNICA VEGANA (TORTA DI NATALE BRITANNICA IN VERSIONE VEGANA)
- TRONCHETTO DI CAPODANNO
- VEGAN TARTE TATIN RIVISITATA CON CREMA DI HAHU CRUDISTA
- CIOCCOLATINI RIPIENI MISTI

PANE , CRACKERS E GRISSINI

- CRACKERS ALL'ORIGANO CRUDISTI
- GRISSINI CRUDISTI AL ROSMARINO

VINI

- BIANCO: PIEVALTA , VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC (BIO , E CERTIFICATO VEGAN)
- ROSSO: AVIGNONESI,VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG (BIO E CERTIFICATO VEGAN)

SPUMANTE

- SANTA TRESA IL GRILLO VINO SPUMANTE BRUT (BIO E VEGAN)

New Year
New Me!



Viaggie Assaggifelici 2021

<https://viaggieassaggifelici.blog/2021/12/22/crea-il-tuo-menu-vegan-delle-feste-natalizie-con-le-ricette-di->

viaggiassaggifelici/

Il tronchetto di Capodanno è uno dei dolci tradizionali di queste festività.

In questo caso naturalmente in versione VEGANA ripieno di una deliziosa crema all'arancio ed una copertura di ganache al cioccolato fondente.

Buoni dolci e buon Capodanno da PAOLO ♥

Ingredienti

per il rotolo di biscuit:

- 90 g di eritritolo a velo
- 50 g di farina di farro
- 75 g di farina 0
- 25 g di farina di CASTAGNE
- 1 cucchiaio cacao amaro
- Buccia grattugiata di 1 limone
- Buccia grattugiata di 1 arancia
- Succo di 1 arancia
- 1 cucchiaino di lievito per dolci (1/2 di cremor tartaro +1/2 di bicarbonato)
- 1 pizzico di sale
- latte di soia q.b

per la crema all'arancia:

- succo filtrato di 3 arance
- 2 cucchiaini di SCIROPPO DI AGAVE O ACERO
- 1 cucchiaio di maizena
- Circa 150 gr di mascarpone vegan (vedi in fondo all'articolo come lo faccio in casa)*

Per la ganache di copertura:

- 150 gr di mascarpone vegan (in fondo all'articolo come farlo in casa)

- 200 g di cioccolato fondente

PROCEDIMENTO

- Iniziate con il preparare la ganache e la crema, che andranno posti in frigorifero a raffreddare.
- **Per la crema:** Mettere in un pentolino il succo di arancia con lo sciroppo di agave o acero e l'amido e mescolare bene. Porre sul fuoco a fiamma bassa e cuocere finché non bolle sempre mescolando. Togliere dal fuoco e fare raffreddare, poi aggiungere il mascarpone e riporre in frigo.
- **Per il rotolo:** In una ciotola capiente versare le farine, cacao, sale, l'eritritolo, il lievito e cominciare a mischiare. Aggiungere la buccia del limone e dell'arancia e aggiungere l'olio e il succo d'arancia. A filo, aggiungere il latte vegetale, mescolare aggiungere il latte fino ad ottenere un impasto morbido ma non liquido.
- **Cottura Rotolo :** Foderare con della carta forno una teglia o placca da forno e versarvi sopra il composto, alto almeno 1 cm. Infornare a 180° per 10 min., oppure in friggitrice ad aria a 150 ° per 5 minuti. Sforare e togliere dalla placca adagiandolo al piano di lavoro.
- fallo scivolare con la carta forno dalla leccarda sul piano di lavoro e copriilo bene con la pellicola trasparente, mentre è ancora molto caldo. Sigillala bene, mi raccomando: solo in questo modo farai raffreddare la pasta biscotto senza farla seccare, ma mantenendola umida ed elastica per poterla arrotolare.
- Coprirlo con un tovagliolo inumidito ed arrotolarlo delicatamente staccando la carta. Fare raffreddare così
- Rimuovi delicatamente la pellicola trasparente dalla superficie della pasta biscotto e staccala poi con molta attenzione anche dalla base di carta forno.
- Spremi con una sac a poche o con un cucchiaino distribuisce la crema all'arancia su tutta la

superficie, quindi arrotolalo saldamente partendo dal lato lungo. Sigillalo bene con la pellicola e lascialo a riposare per mezz'ora in frigorifero.

- Preparare la **ganache** di copertura, che avrete preparato sciogliendo a bagnomaria il cioccolato tritato e poi mescolato con il mascarpone veg . Prima di utilizzarla fatela raffreddare e poi mettere la ciotola in frigo coperta con della pellicola.
- Togliere il rotolo dalla pellicola , tagliarne un pezzo di sbieco e metterlo di fianco a mò di " nodo del ramo "(due se volete un ramo con 2 estremità)
- Prendere la ganache dal frigo e montarla con il frullatore finche si ammorbidisca e schiarisca. Ricoprire il tronchetto con la ganache stendendola in modo irregolare.
- Come tocco finale, usa una spatolina, un tarocco dentellato o i rebbi di una forchetta per creare le tipiche venature della corteccia del legno. Il tuo **tronchetto di Natale** è pronto, decoralo a tuo piacimento!
- Volendo potete cospargere con del cocco rapè , pistacchi tritati , mandorle tritate e qualche decorazione.

CONSERVAZIONE:

Una volta fatto, conserva il tronchetto di Natale in frigorifero per 2-3 giorni. Puoi anche congelarlo!

– Puoi preparare il tronchetto in anticipo e tenerlo in frigo anche due giorni prima di consumarlo.

– Puoi congelare il tronchetto farcito

In questo caso dovrai tirarlo fuori dal freezer un paio d'ore prima.

***MASCARPONE :**

Ingredienti

- yogurt di soia
- Panna veg:latte di soia+olio di riso o mais+1 pizzico di sale

Foderare uno scolapasta di acciaio con uno strofinaccio e riporlo sopra ad una pentola .Versare lo yogurt di soia nel canovaccio.Richiudere il canovaccio e lasciar gocciolare il siero in frigo: più a lungo sarà il tempo di gocciolamento, più compatto sarà il mascarpone.A questo punto, riponete la crema di yogurt di soia ottenuta in una ciotola(il siero può essere usato per altre preparazioni come polpette o pizza)Preparare la panna vegetale. In un beker, riunire il latte di soia , tara e l'olio di semi (di mais o di soia). Mixare con il frullatore ad immersione fino ad ottenere un composto denso e compatto.Incorporare la panna vegetale allo yogurt di soia sgocciolato. Insaporire eventualmente con un pizzico di sale.Il mascarpone vegetale è pronto !

" PANNA DI SOIA "

<https://viaggiassaggifelici.blog/2020/11/24/panna-di-soia/>

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!