



Linea per dolci vegani

Veganbel®



Aggiornamento Settembre 2019



VEGANOK
AZIENDA N. 0962



Linea per dolci vegani
Veganbel®

In un mondo che cambia, crescono i simpatizzanti orientati ad una alimentazione vegana.

Da sempre attenti al mercato siamo lieti di presentarvi una nuova linea di semilavorati e prodotti pensati per chi vuole gustare solo cibi di origine vegetale.

Per garantire i consumatori abbiamo aderito al disciplinare ed alla certificazione VEGANOK, il primo e unico marchio di garanzia Etica per prodotti Vegan nato in Italia. Essere VEGANOK non significa solo utilizzare ingredienti di origine esclusivamente vegetale ma anche garantire che sia escluso l'utilizzo di prodotti che abbiano comportato sfruttamento o uccisione di animali. L'olio di palma ne è un esempio, non l'unico, poiché la coltivazione dell'olio di palma mette a rischio l'habitat di molte specie animali.

Tutti i prodotti da noi proposti sono certificati VEGANOK (con codice azienda n. 0962) e possono essere verificati sul sito www.veganok.it.

SOMMARIO RICETTE:

PAN DI SPAGNA	4
CROISSANT	5
BRIOCHE	6
CREMA PASTICCERA A FREDDO	7
PANNA	8
COMPOSTE DI FRUTTA	9
CROISSANT SALATO	10
LIEVITO NATURALE E LIEVITO DI BIRRA	11
DOLCE DI NATALE	12-13
CAKE	14
INTEGRALE	15
FROLLINI MONTATI E FROLLINI CLASSICI	16
CANTUCCI	17
PLUM CAKE	18
SBRISOLONA	19



Linea per dolci vegani
Veganbel®

I prodotti della linea VEGANBEL, alla data del presente aggiornamento, sono i seguenti:

Nome prodotto	Descrizione	Codice	Confezione
MIX VEGANBEL CAKE	mix per cake, torte, frolle, frollini e biscotti con farina di tipo «1»	4700	Sacco da 10 Kg
VEGANBEL INTEGRALE	mix per cake, torte, frolle, frollini e biscotti con farina integrale	4701	Sacco da 10 Kg
VEGANBEL ORO	mix per croissant, brioche e lievitati in genere	4702	Sacco da 10 Kg
VEGANBEL SNACK	mix per croissant salati e prodotti rustici	4703	Sacco da 10 Kg
VEGANBEL BISQUI'	mix per pan di spagna	4705	Sacco da 10 Kg
LIEVITI			
INSTANT SUCCESS VEGANOK	lievito secco istantaneo certificato	4799	Scatola da 10 Kg (20x0,5 Kg)
VEGANBEL MADRE	semilavorato a base di lievito naturale in polvere con lievito secco ed enzimi aggiunti	4704	Scatola da 5 Kg
FARCITURE			
VEGANBEL CRÈME	mix in polvere per crema pasticcera a freddo	4800	Scatola da 5 Kg (5x1 Kg)
VEGANBEL GUARNI'	mix in polvere per crema montata (panna montata vegana)	4801	Scatola da 8 Kg (4x2 Kg)
FARCITURE A BASE FRUTTA			
VEGANBEL FRUIT ALBICOCCA	composta al 70% di albicocca a cubetti	4859	Latta da 2,7 Kg
VEGANBEL FRUIT ANANAS	composta al 70% di ananas a cubetti	4858	Latta da 2,7 Kg
VEGANBEL FRUIT FRUTTI DI BOSCO	composta al 70% di frutti di bosco interi	4854	Latta da 2,7 Kg
VEGANBEL FRUIT MELA	composta al 70% di mela a cubetti	4850	Latta da 2,7 Kg
VEGANBEL FRUIT MIRTILLO	composta al 70% di mirtilli interi	4852	Latta da 2,7 Kg
VEGANBEL FRUIT PERA	composta al 70% di pera a cubetti	4857	Latta da 2,7 Kg

Le latte sono confezionate in scatole da 6 pz.

VEGANBEL è un marchio registrato di ESKA S.n.c.



Preparato con

Veganbel[®]
Bisquì

Pan di Spagna

RICETTA:

VEGANBEL BISQUI'	g	1000
Acqua	g	1000
Farina di grano tenero (debole)	g	300

PREPARAZIONE:

Montare VEGANBEL BISQUI' insieme all'acqua con la frusta in planetaria a forte velocità per 8-10 minuti fino ad ottenere una massa leggermente consistente e omogenea.

A fine montata incorporare delicatamente la farina. Versare la massa così ottenuta nelle forme (consigliati almeno 500 grammi in uno stampo del diametro di cm 20-22).

Cuocere in forno ad una temperatura di 170-180°C per 40-50 minuti.



Croissant

RICETTA:

VEGANBEL ORO	g	1000
Olio vegetale (girasole)	g	25
Lievito di birra	g	50
Acqua e/o latte di riso o soia	g	circa 480
Margarina vegana per croissant	g	300

PREPARAZIONE:

Impastare in planetaria gli ingredienti (esclusa la margarina) per circa 7-8 minuti (con spirale), aggiungendo l'acqua gradualmente, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Tornire e lasciare a riposare l'impasto per 10-15 minuti a temperatura ambiente.

Sfogliare con la margarina dando 3 pieghe a 3. Dare un riposo di 10-15 minuti e poi tirare la pasta allo spessore usuale (4-5 mm).

Tagliare, formare e mettere sulle teglie a lievitare per 60-70 minuti ad una temperatura di 28-30° C con umidità costante.

Cuocere a 200-210° C. A cottura ultimata lucidare con uno sciroppo di zucchero e farcire con VEGANBEL CRÈME.



Preparato con

**Veganbel
Oro**



Preparato con

**Veganbel[®]
Oro**

Brioche

RICETTA:

VEGANBEL ORO	g	1000
Zucchero	g	150
Margarina vegana per impasti	g	200
Lievito di birra	g	30-50
Acqua e/o latte di riso o soia	g	circa 350
Aromi	g	q.b.

PREPARAZIONE:

Impastare in planetaria gli ingredienti per circa 7-8 minuti (con spirale), aggiungendo l'acqua gradualmente, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Tornire e lasciare a riposare l'impasto per 10-15 minuti a temperatura ambiente.

Tagliare e formare come d'abitudine e mettere sulle teglie a lievitare per circa 60-70 minuti ad una temperatura di 28-30° C con umidità costante.

Lucidare e cuocere a 200-210° C.

Farcire e servire a piacere.



Crema Pasticcera

RICETTA:

VEGANBEL CRÈME	g	350
Acqua	g	1000

PREPARAZIONE:

Versare VEGANBEL CRÈME nell'acqua. Agitare con la frusta fino ad ottenere una massa omogenea, meglio se in planetaria a media velocità per 3-5 minuti.

Lasciare a riposare la pasticcera così ottenuta per 10-20 minuti al fine di completare l'assorbimento dei liquidi, quindi sbattere un'ultima volta la crema per ottenere un prodotto finale liscio e lucente.

Preparato con
**Veganbel
Crème**



Preparato con

**Veganbel[®]
Guarnì**

Panna

VEGANBEL GUARNI' è un semilavorato vegano da montare che sostituisce la panna montata animale. È una miscela a base di fruttosio, grasso vegetale di cocco (non idrogenato) e proteine di soia e pisello. Il risultato finale è una crema leggera, bianca, ideale per la farcitura e decorazione di gelati e semifreddi. Il prodotto è confezionato in una scatola da 8 Kg contenente 4 sacchetti da 2 Kg cadauno.

DOSAGGIO:

VEGANBEL GUARNI'	g	500
Acqua calda (60-70°C)	g	850

PREPARAZIONE: Miscelare il prodotto in acqua molto calda (70-80°C). Mettere in frigo a raffreddare per 6-8 ore oppure abbattere a -35°C per circa 30 minuti (la temperatura finale della miscela dovrebbe abbassarsi a 3-4°C). Montare infine in planetaria per 2-3 minuti con frusta e recipienti ben freddi. I dolci decorati vanno conservati in frigorifero.



Composte di Frutta

Le composte di frutta della linea VEGANBEL contengono il 70% di frutta tagliata a cubetti, oppure intera se si tratta di piccoli frutti.

Le composte si caratterizzano per la loro particolare lucentezza, poiché disperse in una lucente gelatina, sono pronte all'uso e gustose per farcire o decorare dolci oppure possono essere utilizzate come base per mousse e creme ed ancora come copertura per gelati e sorbetti.

Le composte di frutta della linea VEGANBEL sono lavorate in modo tale da esaltare tutta la profumazione ed il sapore della frutta e sono resistenti alla congelazione ed alla cottura.

Linea
**Veganbel
Fruit**



Preparato con

**Veganbel[®]
Snack**

Croissant Salato

RICETTA:

VEGANBEL SNACK	g	1000
Olio vegetale (girasole)	g	100
Lievito di birra	g	30-40
Acqua	g	circa 600
Margarina vegana per croissant	g	250

PREPARAZIONE:

Impastare in planetaria gli ingredienti (esclusa la margarina) per circa 7-8 minuti (con spirale), aggiungendo l'acqua gradualmente, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Tornire e lasciare a riposare l'impasto per 10-15 minuti a temperatura ambiente.

Sfogliare con la margarina con 2 pieghe da 3 ed 1 piega da 4 (oppure 2 pieghe da 4 per una maggiore sfogliatura).

Dare un riposo di 10-15 minuti e poi tirare la pasta allo spessore usuale (4-5 mm).

Tagliare, formare e mettere sulle teglie a lievitare per 75-90 minuti ad una temperatura di 28-30° C con umidità costante.

Cuocere a 200-210° C.



Lievito Naturale

Il lievito naturale si ottiene con uno speciale semilavorato, denominato VEGANBEL MADRE, a base di lievito naturale in polvere, lievito secco ed un supporto enzimatico.

È stato studiato, insieme a VEGANBEL ORO, per la preparazione del DOLCE DI NATALE VEGANO (vedi ricetta pagina successiva) ma è ideale per la corretta preparazione di qualsiasi lievitato vegano.

Contiene lo starter e pertanto non abbisogna di lievito di birra aggiunto.

Preparato con

Veganbel[®] Madre

Disponibile con bollino VEGANOK

Lievito di Birra

Si tratta di un lievito di birra disidratato in granuli, denominato INSTANT SUCCESS VEGANOK, ed è garantito per l'uso vegano.

Si versa nell'impasto insieme alla farina e si disperde facilmente senza doverlo sciogliere anticipatamente.

Dosaggio: 1/3 rispetto al lievito tradizionale compresso (di birra).



ESKA



Preparato con

**Veganbel[®]
Oro**

(Versione vegana del Panettone tradizionale)

Dolce di Natale

RICETTA PRE-IMPASTO:

VEGANBEL ORO	g	2500
VEGANBEL MADRE	g	800
Olio vegetale (girasole)	g	400
Acqua	g	1600

RICETTA IMPASTO:

Pre-impasto	g	5300
VEGANBEL ORO	g	1000
VEGANBEL MADRE	g	800
Farina Manitoba	g	400
Acqua	g	600
Zucchero	g	800
Sale	g	20
Olio vegetale (girasole)	g	700
Aromi		q.b.
Frutta	g	2000



Tempo
totale di
lavorazione
8 ore

PREPARAZIONE PRE-IMPASTO:

Impastare in planetaria con spirale (o su impastatrice a braccia tuffanti) VEGANBEL ORO, VEGANBEL MADRE e acqua fino a completo assorbimento. Incorporare successivamente l'olio, gradatamente, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Tempo totale di lavorazione 10-15 minuti. Mettere a lievitare in cella ad una temperatura di 27-28° e 75-80 % di umidità fino alla quadruplicazione del volume.

PREPARAZIONE IMPASTO:

Impastare insieme pre-impasto, VEGANBEL ORO, VEGANBEL MADRE, farina Manitoba e acqua fino a completo assorbimento. Aggiungere a più riprese, alternando, lo zucchero, il sale e l'olio.

A completo assorbimento aggiungere gli aromi (con gli aromi in pasta la quantità è di circa 100 grammi) e poi incorporare lentamente la frutta.

Tempo totale di lavorazione circa 20 minuti.

Lasciare a riposare l'impasto in cella a 27-28° e 75-80% di umidità fino al raddoppio del volume.

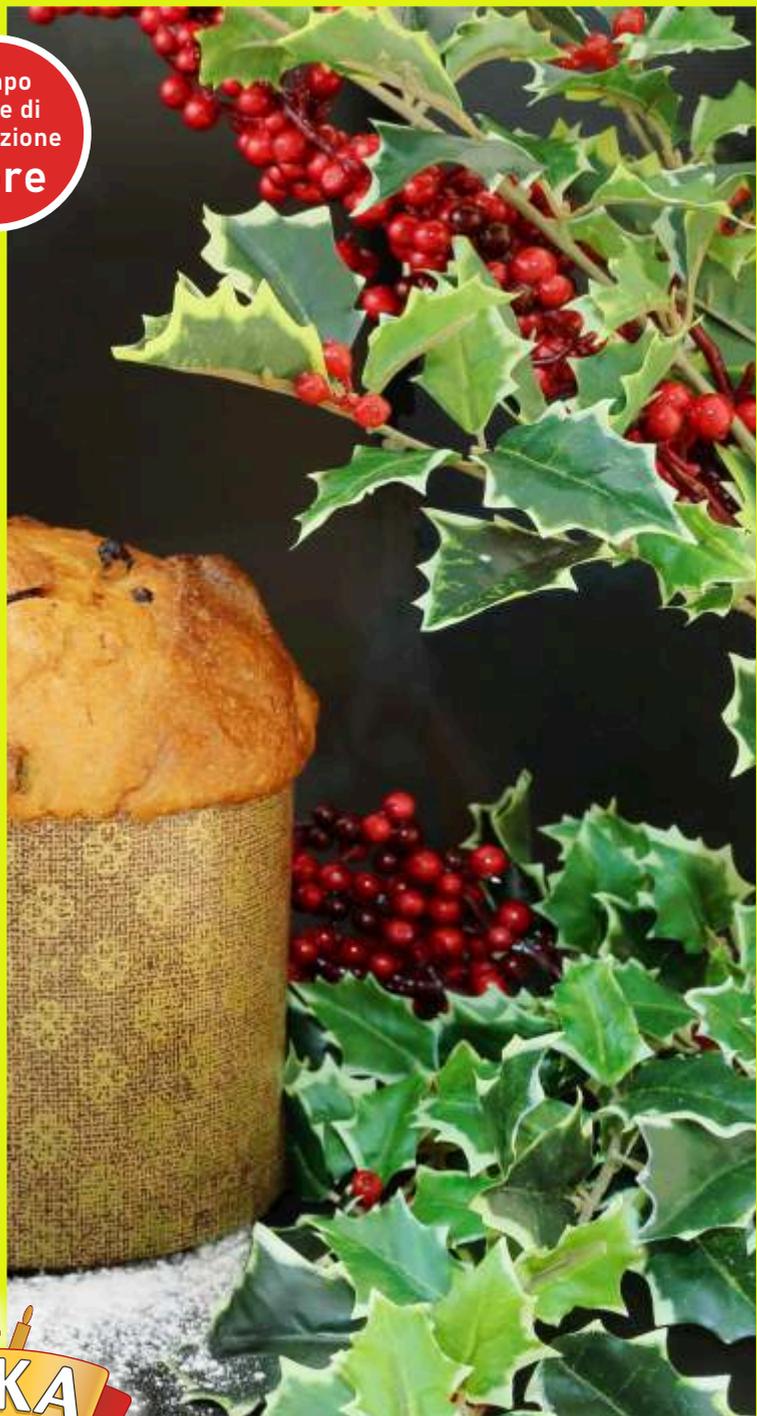
Spezzare, tornire e mettere negli stampi.

Mettere a lievitare in cella (30-32°C) fino a raggiungere il bordo dello stampo.

Quindi incidere l'impasto negli stampi ed infornare a 170-175°C per 55 minuti con forno statico.

I primi 40 minuti a 175° con valvola chiusa, i successivi 15 minuti aprire la valvola ed eventualmente abbassare la temperatura di 5-10°.

A fine cottura capovolgere ed appendere i Dolci di Natale fino al loro completo raffreddamento.



Preparato con

Veganbel[®] Cake

Cake

RICETTA:

VEGANBEL CAKE	g	1000
Olio di girasole	g	400
Acqua e/o latte di riso o soia	g	400

PREPARAZIONE:

Lavorare in planetaria (con la spatola) tutti gli ingredienti e montare per circa 3-4 minuti a forte velocità ottenendo una massa liscia e compatta. Stendere su tortiera o su teglia unta e infarinata. Infornare a 170-180°C (per circa 30-35 minuti con 450 g di pasta su tortiera del diametro 22 cm). Farcire con VEGANBEL CRÈME oppure VEGANBEL FRUIT e decorare con frutta, quindi lucidare con gelatina.



Torta Integrale

RICETTA:

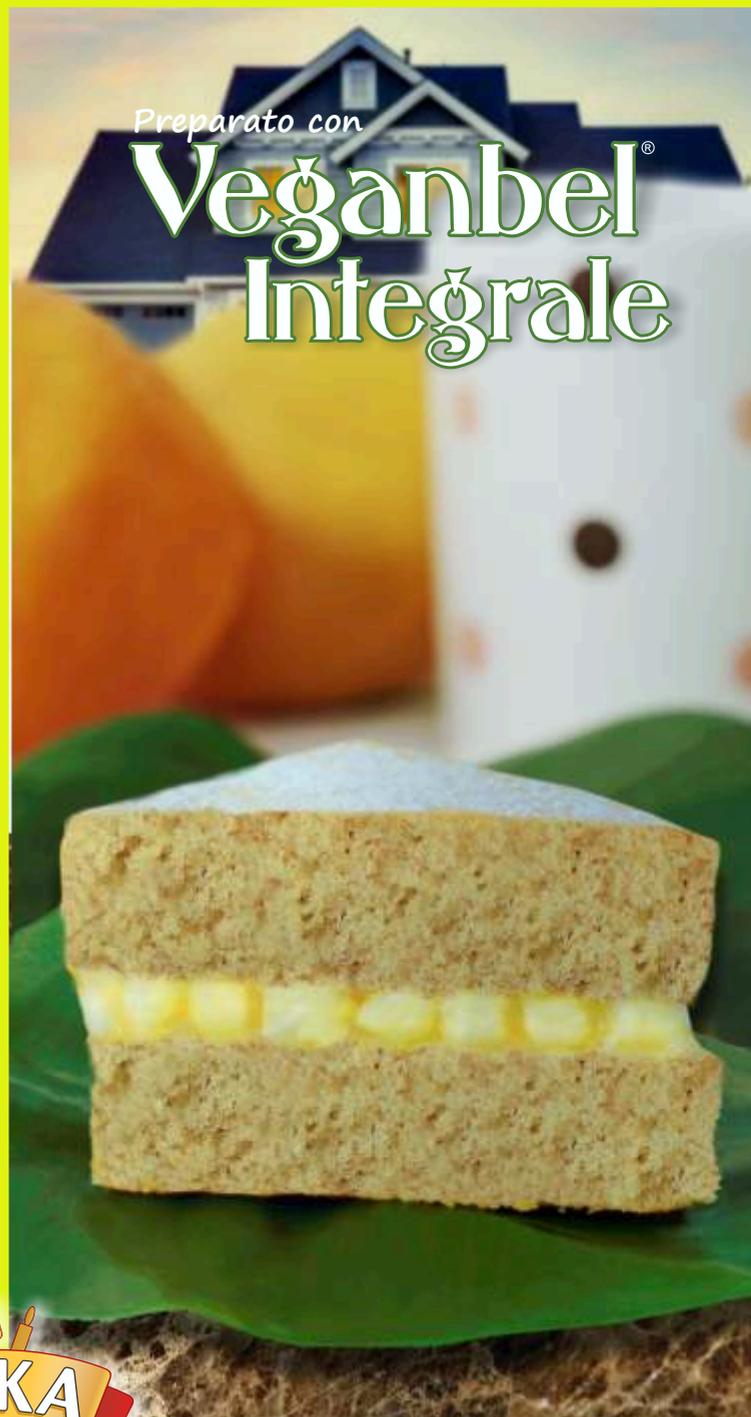
VEGANBEL INTEGRALE	g	1000
Olio di girasole	g	400
Acqua e/o latte di riso o soia	g	400

PREPARAZIONE:

Lavorare in planetaria (con la spatola) tutti gli ingredienti e montare per circa 3-4 minuti a forte velocità ottenendo una massa liscia e compatta.

Stendere su tortiera o su teglia unta e infarinata. Infornare a 170-180°C (circa 30-35 minuti con 450 g di pasta su tortiera del diametro 22 cm).

Farcire o decorare a piacere.



Preparato con

Veganbel[®] Cake

Frollini

RICETTA PER FROLLINI MONTATI:

VEGANBEL CAKE	g	500
Margarina vegana per crema	g	300
Acqua	g	200
Farina debole di grano tenero	g	400

PREPARAZIONE:

Montare insieme prima VEGANBEL CAKE con la margarina e l'acqua. A fine montata aggiungere lentamente la farina. Stendere con il sac à poche. Eventualmente decorare con canditi, mandorle e altra frutta secca a piacere.
Cuocere a 170-180° C.

RICETTA PER FROLLINI:

VEGANBEL CAKE	g	500
Farina debole di grano tenero	g	500
Margarina vegana per frolla	g	600
Zucchero	g	200
Aromi	g	q.b.

PREPARAZIONE:

Impastare insieme gli ingredienti a bassa velocità per il tempo strettamente necessario. Lasciare a riposare 10-20 minuti. Stendere e formare a piacere. Cuocere a 170-180° C.



Cantucci

RICETTA:

VEGANBEL CAKE	g	500
Farina debole di grano tenero	g	500
Margarina vegana per frolla	g	400
Latte di riso	g	100
Zucchero	g	100
Goccine di cioccolato (oppure tradizionalmente mandorle purché tritate in modo grossolano)	g	250

PREPARAZIONE:

Lavorare in planetaria (con la spatola) tutti gli ingredienti (escluso goccine o mandorle) fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Alla fine aggiungere le goccine o le mandorle (attenzione: non mandorle intere, altrimenti, tagliandolo, il cantuccio si può rompere poiché è molto friabile) e mescolare un po'.

Formare dei cordoni di impasto sulla teglia. Infornare a 170-180°C per 16-18 minuti ed aprire la valvola a metà cottura.

Lasciare raffreddare quanta basta e poi tagliare in modo caratteristico. Eventualmente rimettere in forno per l'asciugatura finale a 170-180° C per circa 10 minuti.



Preparato con

Veganbel Cake

Plum Cake

RICETTA:

VEGANBEL CAKE	g	1000
Olio di girasole	g	400
Acqua e/o latte di riso o soia	g	400
Goccine/frutta/farina di nocciole	g	100

PREPARAZIONE:

Preparare la massa in planetaria attrezzata con la spatola (escluso gocchine di cioccolato o frutta) a forte velocità ottenendo una massa liscia e compatta. Alla fine aggiungere eventualmente gocchine e frutta a bassa velocità.

Stendere la massa negli stampi.

Affondare la lama di un coltello o di un raschietto nella massa, per tutta la lunghezza e centralmente, così da facilitare la spaccatura del plum cake durante la cottura. Per evitare che la lama si incolli, stendere un filo d'olio sulla massa.

Prima di infornare cospargere eventualmente con zucchero (velo, semolato o di canna).

Infornare a 170-180°C per 35-40 minuti.



Sbrisolosa

RICETTA:

VEGANBEL CAKE	g	500
Farina debole di grano tenero	g	400
Farina di mais	g	100
Margarina vegana per frolla	g	500
Mandorle tritate	g	250
Mandorle intere	g	250
Zucchero semolato	g	q.b.

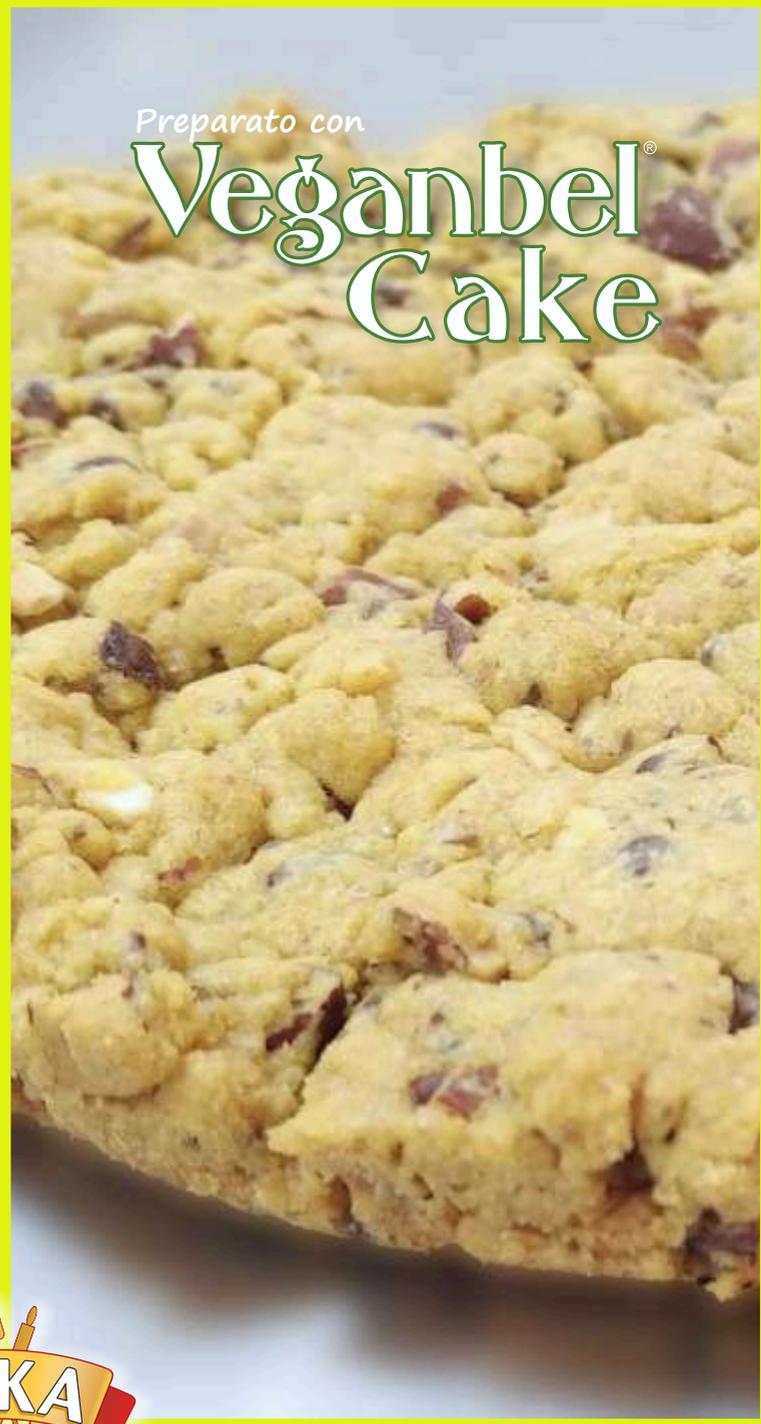
PREPARAZIONE:

Impastare appena gli ingredienti (escluso mandorle intere e zucchero semolato) con il gancio per ottenere una massa poco omogenea.

Mettere grossolanamente la massa negli stampi senza compprimerla e guarnire a piacere con le mandorle intere.

Cospargere la superficie con lo zucchero ed infornare a 170-180°C per 20-25 minuti.

Aprire la valvola negli ultimi minuti.



Linea per dolci vegani

Veganbel®

VEGANBEL è una linea di semilavorati in polvere e farciture per preparare dolci con ingredienti esclusivamente vegetali, senza uova o altri ingredienti di origine animale. Ideale per vegani ma anche per intolleranti al latte o alle uova.

Tutti i prodotti sono certificati VEGANOK, il più diffuso standard etico al mondo che garantisce il consumatore sull'assenza di ingredienti di origine animale, come ad esempio il latte e le uova.

Se previsto nelle lavorazioni, fare attenzione alla margarina e controllare che sia adatta per vegani. Allo stesso modo, laddove sia indicato di usare del lievito di birra (se non si vuole usare INSTANT SUCCES VEGANOK) consigliamo di farsi certificare dal fornitore che sia stato prodotto con ingredienti esclusivamente vegetali.



VEGANBEL è un marchio registrato di ESKA S.n.c.



35042 ESTE (PD)

Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060

info@eska.it - www.eska.it