



EXOTIC CAKE

TORTA DA FORNO AL GUSTO ESOTICO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000	- Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. - stendere la pasta con la sfogliatrice allo spessore di 3-4 mm.
BURRO 82% M.G.	g 350	
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120	
UOVA INTERE	g 150	

PREPARAZIONE

RIPIENO AL COCCO

INGREDIENTI

GRANCOCCO	g 500	- Mischiare gli ingredienti insieme e comprire con pellicola.
ACQUA	g 100	

PREPARAZIONE

RIPIENO ALL'ANANAS

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS	g 250	- Mischiare gli ingredienti insieme con l'aiuto di un minipimer.
FOGLIE DI MENTA - O SCORZE DI LIME	Q.B.	

PREPARAZIONE

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G.

AVOLETTA

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

FARINA

g 500

g 1000

g 500

g 250

PREPARAZIONE

- Meschiare in planetaria il burro e l'avoletta.
- Unire le uova.
- e finire aggiungendo la farina.

Step 5

INGREDIENTI

HAPPYKAO

BLITZ

COMPOSIZIONE FINALE

- Ricoprire un anello con la pasta da frolla.
- Tagliare con un coppapasta a forma di ananas il fondo della frolla.
- Insierire nello spazio realizzato, un ananas realizzato con la pasta di frolla al cacao.
- Inserire sul fondo uno strato di crema al cocco.
- Coprire lo strato al cocco con uno strato sottile di ananas.
- Chiudere il tutto con il frangipane alla mandorla, lasciando mezzo centimetro dalla fine dello stampo.
- cuocere la torta a 160°C per 30-35 mimnuti.
- Una volta sformata lasciar riposare per un ora.
- Posizionare una teglia sopra la torta e girarla, così da lasciare la forma di ananas in superfice.
- con l'aiuto di un pennello, spennellare la torta con il bliz per renderla lucida.
- Spolverare il bordo della torta con l'happycao.



RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE