

CROSTATA COCCO E NOCCIOLATA

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
UOVA INTERE	g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora, quindi spianare con sfogliatrice allo spessore di 3-4 mm e foderare gli stampi.

FARCITURA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM	Q.B.

RICETTA PASTA BASE AL COCCO

INGREDIENTI

GRANCOCCO	g 1000
ALBUME D'UOVO O ACQUA	g 400

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria per 4-5 minuti a media velocità e lasciare riposare per circa 10 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Foderare gli stampi con pasta frolla e farcire con un leggero strato di NOCCIOLATA.

Con sacchetto munito di bocchetta a stella terminare la crostata depositando uno strato di circa un centimetro di pasta base al cocco.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per circa 30 minuti, fino a completa doratura.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.