

TORTA PINA COLADA

TORTA DA FORNO AL COCCO E ANANAS E RHUM.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
ZUCCHERO	g 100
UOVA	g 100

PREPARAZIONE

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

Porre la pasta in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

FARCITURA AL COCCO

INGREDIENTI

GRANCOCCO	g 1.000
ACQUA O ALBUME	g 450

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria per 4-5 minuti a media velocità.

CAKE ALL'ANANAS

INGREDIENTI

SILKY CAKE	g 1.000
OLIO DI SEMI - O BURRO MORBIDO	g 300
ACQUA	g 200
RHUM	g 50
UOVA	g 350
FARINA - DEBOLE	g 50
ANANAS A CUBETTI	g 350-400

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti (tranne l'ananas) in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.

Aggiungere l'ananas a cubetti miscelando delicatamente.

GELATINA PER LUCIDARE

INGREDIENTI

MIRAGEL	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare con sfogliatrice la pasta frolla ad uno spessore di circa 3 millimetri.

Foderare degli stampi da 20 cm di diametro tenendo il bordo alto 3 centimetri.

Farcire con uno strato di circa un centimetro di pasta al cocco. (250 g circa).

Depositare poi 300 g di pasta negli stampi, decorare la superficie con fette d'ananas e cuocere in forno statico a 180-200°C per 35 minuti circa.

Dopo completo raffreddamento gelatinare con MIRAGEL.