



TORTINO COCCO E LIMONE

MONOPORZIONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA INTERE
ZUCCHERO SEMOLATO

g 1.000
g 400
g 100
g 100

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Porre in frigorifero per almeno un'ora.

FARCITURA AL COCCO

INGREDIENTI

GRANCOCCO
ACQUA - O ALBUME

g 1.000
g 400

PREPARAZIONE

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

CREMA AL LIMONE

INGREDIENTI

ACQUA
PANNA 35% M.G.
TOP CREAM
CREMIRCA LIMONE

g 500
g 100
g 200
g 800

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta acqua, panna e TOP CREAM formando una crema.
Aggiungere CREMIRCA LIMONE e miscelare delicatamente.

LUCIDATURA

INGREDIENTI

COVERGEL NEUTRO

g 200

ACQUA

g 100

PREPARAZIONE

Stemperare COVERGEL NEUTRO in acqua.

Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione.

FINITURA

INGREDIENTI

COCCO RAPÉ

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta frolla allo spessore di circa 3-4 mm.

Foderare dei cerchi per monoporzioni o torte con bordo alto 2 centimetri e bucherellare il fondo.

Con sac à poche formare uno strato di circa 1 centimetro di Farcitura al cocco e cuocere a 190-200°C per 10-15 minuti.

Lasciare raffreddare completamente dopodiché depositare 1 centimetro di Crema al limone.

Con spatola dare una leggera forma di cupola.

Lucidare con COVERGEL NEUTRO, far aderire sui bordi del cocco rapé e decorare la superficie con ELEGANCE WHITE DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la pasta frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.