

TARTALETA DE COCO

Basic level

Receta para crear una tartaleta con **Chococream Coconut**.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pastry Chef

PASTA SABLÉE DE CACAO Y COCO

Top Frolla	900g
Mantequilla 82% m.g.	350g
Azúcar	120g
Huevos	180g
Cacao en polvo	80g
Coco rallado	100g

- Mezclar todos los ingredientes en la batidora planetaria equipada con pala, a velocidad media, hasta obtener una masa homogénea.
- Dejar reposar la pasta sablée cubierta en el frigorífico durante 2 horas.
- Extender la pasta sablée hasta un espesor de 3 mm, realizar tartaletas de 8 cm de diámetro y cocer a 165 °C durante 12-15 minutos.

RELLENO

Chococream Coconut	qb

- Rellenar las tartaletas, una vez frías, con Chococream Coconut.

COMPOSICIÓN FINAL

Decorar la tartaleta con coco fresco cortado en tiras.

irca GROUP

Extraordinary made simple.