



TARTELETA 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

Mantequilla 82% m.g.

Azúcar

Huevos

Cacao en polvo

Coco rallado

900g

350g

120g

180g

80g

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.



Extraordinary
made simple.