



CROSTATA COCCO E NOCCIOLATA

👤 Livello base

TORTA DA FORNO

RICETTA PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido
zucchero semolato
uova intere

1.000g
350g
120g
150g

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.

RICETTA PASTA BASE AL COCCO

GRANCOCCO

albume d'uovo o acqua

1000g
400g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.