

CROSTATA COCCO E NOCCIOLATA

RICETTA PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

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

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un

350g impasto ben amalgamato.

120q Porre in frigorifero per almeno un'ora, quindi spianare con sfogliatrice allo

150g spessore di 3-4 mm e foderare gli stampi.

RICETTA PASTA BASE AL COCCO

INGREDIENTI

GRANCOCCO

albume d'uovo o acqua

PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria per 4-5 minuti a media velocità e

400g 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.