



CROSTATA COCCO E NOCCIOLATA

chef Livello base

TORTA DA FORNO

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.
120g 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

albumi 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.