

## TORTA AL COCCO (TOP CAKE)

☐ Livello base

DOLCE DA FORNO

## **CAKE AL COCCO**

INGREDIENTI

TOP CAKE

burro 82% m.g. - morbido

uova

farina "debole"

GRANCOCCO

## PREPARAZIONE

1.100g Montare in planetaria con frusta per 5 minuti a media velocità TOP CAKE,

600g uova, burro e farina.

600q Aggiungere GRANCOCCO a fine montata miscelando delicatamente.

100g

500g

## **Composizione finale**

Depositare in tortiere precedentemente imburrate ed infarinate.

Cuocere a 180-190°C per 35-40 minuti circa a seconda della dimensione delle tortiere.

Dopo il raffreddamento decorare a piacere con BIANCANEVE PLUS.