

TORTA AL COCCO (TOP CAKE)

🏠 Livello base

DOLCE DA FORNO

CAKE AL COCCO

TOP CAKE

burro 82% m.g. - morbido

uova

farina "debole"

GRANCOCCO

1.100g

600g

600g

100g

500g

Montare in planetaria con frusta per 5 minuti a media velocità TOP CAKE, uova, burro e farina.

Aggiungere GRANCOCCO a fine montata miscelando delicatamente.

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.