TORTA AL COCCO (TOP CAKE)

Livello base

DOLCE DA FORNO

CAKE AL COCCO

TOP CAKE	1.100g	Montare in planetaria con frusta per 5 minuti a media velocità TOP CAKE, uova, burro e farina. Aggiungere GRANCOCCO a fine montata miscelando delicatamente.
burro 82% m.g. - morbido	600g	
uova	600g	
farina "debole"	100g	
GRANCOCCO	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.