



TORTINO COCCO E LIMONE

chef Livello base

MONOPORZIONI

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

uova intere

zucchero semolato

PREPARAZIONE

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

400g impasto omogeneo.

100g Porre in frigorifero per almeno un'ora.

100g

FARCITURA AL COCCO

INGREDIENTI

GRANCOCCO

acqua - o albumi

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria per 4-5 minuti a media velocità.

400g

CREMA AL LIMONE

INGREDIENTI

acqua
panna 35% m.g.

TOP CREAM
CREMIRCA LIMONE

PREPARAZIONE

500g Miscelare con frusta acqua, panna e TOP CREAM formando una crema.
100g Aggiungere CREMIRCA LIMONE e miscelare delicatamente.
200g
800g

LUCIDATURA

INGREDIENTI

COVERGEL NEUTRO
acqua

PREPARAZIONE

200g Stemperare COVERGEL NEUTRO in acqua.
100g Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione.

Composizione finale

Tirare la pasta frolla allo spessore di circa 3-4 mm.

Foderare dei cerchi per monoporzioni o torte con bordo alto 2 centimetri e bucherellare il fondo.

Con sac à poche formare uno strato di circa 1 centimetro di Farcitura al cocco e cuocere a 190-200°C per 10-15 minuti.

Lasciare raffreddare completamente dopodiché depositare 1 centimetro di Crema al limone.

Con spatola dare una leggera forma di cupola.

Lucidare con COVERGEL NEUTRO, far aderire sui bordi del cocco rapé e decorare la superficie con ELEGANCE WHITE DOBLA.



RICETTA CREATTA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE