

TORTINO COCCO E LIMONE

Livello base

MONOPORZIONI



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1.000g	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo. Porre in frigorifero per almeno un'ora.
burro 82% m.g. - morbido	400g	
uova intere	100g	
zucchero semolato	100g	

FARCITURA AL COCCO

GRANCOCCO	1.000g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria per 4-5 minuti a media velocità.
acqua - o albume	400g	

CREMA AL LIMONE

acqua	500g	Miscelare con frusta acqua, panna e TOP CREAM formando una crema. Aggiungere CREMIRCA LIMONE e miscelare delicatamente.
panna 35% m.g.	100g	
TOP CREAM	200g	
CREMIRCA LIMONE	800g	

LUCIDATURA

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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 superfice con ELEGANCE WHITE DOBLA.