



TORTINO COCCO E LIMONE

🏠 Livello base

MONOPORZIONI



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido
uova intere
zucchero semolato

1.000g
400g
100g
100g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo. Porre in frigorifero per almeno un'ora.

FARCITURA AL COCCO

GRANCOCCO

acqua - o albume

1.000g
400g

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

CREMA AL LIMONE

acqua
panna 35% m.g.
TOP CREAM
CREMIRCA LIMONE

500g
100g
200g
800g

Miscelare con frusta acqua, panna e TOP CREAM formando una crema. Aggiungere CREMIRCA LIMONE e miscelare delicatamente.

LUCIDATURA

COVERGEL NEUTRO

acqua

200g
100g

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

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 superficie con ELEGANCE WHITE DOBLA.



Extraordinary
made simple.