



TARTELLETTA AL COCCO

🏠 Livello base

Ricetta per creare una semplice tartelletta con **Chococream Coconut**.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
Pasticciere

FROLLA AL CACAO E COCCO

Top Frolla

Burro 82%*m.g.*

Zucchero

Uova

Cacao in polvere

Cocco Rapè

900g

350g

120g

180g

80g

100g

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media velocità fino ad ottenere una massa omogenea.
- Far riposare la frolla coperta in frigorifero per 2 ore.
- Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare delle tartellette da 8cm di diametro e cuocere a 165C° per 12-15min.

FARCITURA

Chococream Cocconut

qb

- Riempire le tartellette una volta fredde con la Chococream Coconut

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare la tartelletta con cocco fresco tagliato a listarelle.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.