



PAVE' NOCE DI COCCO LAMPONI E CACAO

DOLCI DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
ZUCCHERO SEMOLATO
CACAO IN POLVERE - 22-24
TUORLI D'UOVO

g 1.000
g 500
g 100
g 70-80
g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Porre in frigorifero per almeno un'ora.
Foderare con la pasta frolla al cacao dello spessore di 3 millimetri una teglia con bordi.
Fare una precottura in forno a 200°C per 6-7 minuti e far raffreddare.

IMPASTO AL COCCO

INGREDIENTI

GRANCOCCO
ALBUME D'UOVO O ACQUA

g 1.500
g 750

PREPARAZIONE

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia e miscelare brevemente, fino ad ottenere un composto omogeneo.

FARCITURA

INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA LAMPONI

Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo raffreddamento, stendere uno strato di circa 2 millimetri di CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI e porre in congelatore o abbattitore per almeno un'ora.

Ripresa la teglia dal congelatore, ultimarla stendendo sulla superficie tutto l'impasto al cocco.

Porre in forno a 220°C per circa 15 minuti.

Far raffreddare completamente e tagliare nella misura desiderata.

Decorare con una spolverata leggera di BIANCANEVE PLUS e dei lamponi freschi.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla al cacao è possibile sostituire interamente il burro con la margarina.