



## TORTA PINA COLADA

TORTA DA FORNO AL COCCO E ANANAS E RHUM.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
ZUCCHERO	g 100
UOVA	g 100

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Porre la pasta in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

### FARCITURA AL COCCO

#### INGREDIENTI

GRANCOCCO	g 1.000
ACQUA O ALBUME	g 450

#### PREPARAZIONE

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

## CAKE ALL'ANANAS

---

### INGREDIENTI

SILKY CAKE	g 1.000
OLIO DI SEMI - O BURRO MORBIDO	g 300
ACQUA	g 200
RHUM	g 50
UOVA	g 350
FARINA - DEBOLE	g 50
ANANAS A CUBETTI	g 350-400

### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti (tranne l'ananas) in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.

Aggiungere l'ananas a cubetti miscelando delicatamente.

## GELATINA PER LUCIDARE

---

### INGREDIENTI

MIRAGEL	Q.B.
---------	------

### COMPOSIZIONE FINALE

Spianare con sfogliatrice la pasta frolla ad uno spessore di circa 3 millimetri.

Foderare degli stampi da 20 cm di diametro tenendo il bordo alto 3 centimetri.

Farcire con uno strato di circa un centimetro di pasta al cocco. (250 g circa).

Depositare poi 300 g di pasta negli stampi, decorare la superficie con fette d'ananas e cuocere in forno statico a 180-200°C per 35 minuti circa.

Dopo completo raffreddamento gelatinare con MIRAGEL.