



## TORTINO COCCO E LIMONE

MONOPORZIONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

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

#### PREPARAZIONE

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

### FARCITURA AL COCCO

#### INGREDIENTI

GRANCOCCO	g 1.000
ACQUA - O ALBUME	g 400

#### PREPARAZIONE

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

### CREMA AL LIMONE

#### INGREDIENTI

ACQUA	g 500
PANNA 35% M.G.	g 100
TOP CREAM	g 200
CREMIRCA LIMONE	g 800

#### PREPARAZIONE

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

## LUCIDATURA

---

### INGREDIENTI

COVERGEL NEUTRO

g 200

ACQUA

g 100

### PREPARAZIONE

Stemperare COVERGEL NEUTRO in acqua.

Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione.

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

COCCO RAPÉ

Q.B.

### 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.



### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

### **I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

E' possibile preparare la pasta frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.