



TORTA AL COCCO (TOP CAKE)

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE AL COCCO

INGREDIENTI

TOP CAKE	g 1.100
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 600
UOVA	g 600
FARINA "DEBOLE"	g 100
GRANCOCCO	g 500

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta per 5 minuti a media velocità TOP CAKE, uova, burro e farina.
Aggiungere GRANCOCCO a fine montata miscelando delicatamente.

FINITURA

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
-----------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare in tortiere precedentemente imburrate ed infarinate.

Cuocere a 180-190°C per 35-40 minuti circa a seconda della dimensione delle tortiere.

Dopo il raffreddamento decorare a piacere con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare il cake sostituendo il burro con pari peso di margarina.