



# KOKOSMAKRONEN

*dal cuore della noce di cocco*

semilavorato per la produzione di biscotteria e dolci al cocco



# Caratteristiche

- Miscela a base di cocco rapé per la produzione di biscotteria e pasticceria
- Semplice da utilizzare
- Mantenimento della freschezza dei prodotti finiti nel tempo
- Alta qualità dei prodotti finiti



Linea Pasticceria

## Frolla al cocco

<b>Frollamix</b>	<b>1.000 g</b>
<b>Kokosmakronen</b>	<b>350 g</b>
Burro - Margarina	400/500 g
Uova	100/150 g
Acqua	100 g

### modalità d'impiego

Impastare il burro - margarina e le uova, aggiungere infine FROLLA MIX e KOKOSMAKRONEN. Stendere e stampare secondo le forme volute.

### cottura

190-200°C. Sfnare appena dorata.

## Biscotti al cocco

	base	al cacao
<b>Kokosmakronen</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua (30°C)	250/300 g	250/300 g
Cacao amaro	-	50/80 g

### modalità d'impiego

Miscelare gli ingredienti in planetaria a media velocità con frusta grande.

Lasciar riposare per 15 minuti. Formare su carta da forno con bocchetta liscia o frisata secondo la forma voluta.

### cottura

190-200°C. Sfnare appena dorati.

## Tartufo al cocco



<b>Kokosmakronen</b>	<b>200 g</b>
<b>Dolceamor</b>	<b>1.000 g</b>
Uova	500 g
Burro - Margarina	500 g

### modalità d'impiego

Miscelare il tutto in planetaria e montare con spatola per 5 minuti a media velocità. Porre in stampo precedentemente unto.

### cottura

Forno 160-180°C per 40-50 minuti a seconda del formato. A raffreddamento avvenuto glassare con KIDDY CHOKO.

