



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

Frollamix	1.000 g
Kokosmakronen	350 g
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
Kokosmakronen	1.000 g	1.000 g
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



Kokosmakronen	200 g
Dolceamor	1.000 g
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.

