



FROZEN COCONUT & BROWNIE

Base Brownies al cocco

BLACK SOFT	500 g
Burro (liquido)	150 g
Uova	150 g
Olio	100 g
Acqua	100 g
Cocco rapè	100 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità per 3 min. ca. Colare in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** 60 x 20 cm foderata con carta da forno.

Cottura: Statico 190° C per 15 min ca.
Rotor 165°C.

Composizione:

Decappare la base brownies al cocco in dischi leggermente più grandi della base della mezza sfera.

Depositare su base brownies al cocco un ricciolo di **DELIFRUIT LAMPONE**, appoggiare il semifreddo al cocco e guarnire con **KIDDY NOISETTE FORNO**. Decorare a piacere.

Semifreddo al cocco

Panna fresca UHT	1.000 g
Acqua 20°C	250 g
FOND NEUTRO	250 g
Zucchero a velo	100 g
Latte	200 g
Farina di cocco	150 g

modalità d'impiego:

Portare a ebollizione il latte, aggiungere la farina di cocco, mescolare e far raffreddare.

Sciogliere il **FOND NEUTRO** e lo zucchero a velo nell'acqua, aggiungere la miscela di latte e cocco ed incorporare gradualmente la panna montata lucida. Passare in abbattitore e conservare a -18°C.

Colare in stampi in silicone a mezza sfera.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!