

**irca****Linea cioccolati "excellence"****CACAO**

Pavé noce di cocco lamponi e cacao

Dosi per una teglia 60x40 cm:

PASTA FROLLA AL CACAO

TOP FROLLA g 1.000

Burro o margarina frolla g 500

Zucchero semolato g 100

CACAO 22-24 g 70-80

Tuorli d'uovo g 150

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora. Foderare una teglia con bordi con la pasta frolla al cacao all'altezza di 3 millimetri, precuocere in forno a 200°C per 6-7 minuti. Dopo raffreddamento stendere uno strato (1/2 centimetro) di Confettura extra di lamponi e porre in congelatore per almeno un'ora.

Preparare la pasta base al cocco:

PASTA BASE AL COCCO

GRANCOCCO g 1.500

Acqua o albume g 750

Miscelare brevemente e stendere tutta la quantità ottenuta su tutta la superficie della teglia prelevata dal congelatore. Porre in forno a 220°C per circa 15 minuti, far raffreddare completamente e tagliare nella misura desiderata.