

**irca****Linea preparati per pasticceria****SILKY CAKE**

Torta Piña Colada

RICETTA PASTA FROLLA:

TOP FROLLA	g 1.000
Burro o margarina frolla	g 400
Zucchero	g 100
Uova intere	g 100

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora. Spianare con sfogliatrice la pasta frolla ad uno spessore di circa 3 millimetri.

Foderare degli stampi da 20 cm di diametro tenendo il bordo alto 3 centimetri.

RICETTA PASTA BASE AL COCCO:

GRANCOCCO	g 1.000
Acqua o albume	g 450

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria per 4-5 minuti a media velocità. Farcire con uno strato di circa un centimetro di pasta al cocco. (250 g circa).

RICETTA CAKE ALL'ANANAS:

SILKY CAKE	g 1.000
Olio di semi o burro	g 300
Acqua	g 250
Uova	g 350

Farina	g 50
Ananas a cubetti	g 350-400

Miscelare tutti gli ingredienti (tranne l'ananas) in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità. Aggiungere l'ananas a cubetti miscelando delicatamente.

Depositare 300 g di pasta negli stampi, decorare la superficie con fette d'ananas e cuocere a 180-200°C per 35 minuti circa.

Dopo completo raffreddamento gelatinare con MIRAGEL.