



# TARTELLETTA AL COCCO

👤 Livello base

Ricetta per creare una semplice tartelletta con **Chococream Coconut**.



**RICETTA CREATA DA:**

Davide Lista  
Pasticciere

## FROLLA AL CACAO E COCCO

### Top Frolla

Burro 82% m.g.

Zucchero

Uova

Cacao in polvere

Cocco Rapè

900g

350g

120g

180g

80g

100g

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media velocità fino ad ottenere una massa omogenea.
- Far riposare la frolla coperta in frigorifero per 2 ore.
- Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare delle tartellette da 8cm di diametro e cuocere a 165°C per 12-15min.

## FARCITURA

Chococream Cocconut

qb

- Riempire le tartellette una volta fredde con la Chococream Coconut

## COMPOSIZIONE FINALE

Decorare la tartelletta con cocco fresco tagliato a listarelle.



Extraordinary  
made simple.