



#lecoccolette

TARTELLETTE COCCO, LAMPONE E CIOCCOLATO

INGREDIENTI

500 g pasta frolla integrale al cacao senza zucchero
200 g cocco essiccato

Per la ganache:

300 g polpa di cocco
250 g cioccolato fondente senza zucchero

70 g zu.b.i.g. all'eritritolo
80 g olio di cocco

Per la meringa:

150 g acqua
30 g Ovonovo (sostituto dell'albume)
280 g maltitolo
80 g acqua

Per la finitura:

300 g lamponi freschi
60 g cocco rapè
20 g cacao amaro in polvere 22/24

PROCEDIMENTO

Per la ganache

Fare bollire la polpa di cocco con lo zibig; togliere dal fuoco e mixare con il cioccolato fondente tagliato finemente, unendo alla fine l'olio di cocco.

Per la meringa

Mixare i 150 g di acqua con i 30 g di Ovonovo e montare in planetaria aggiungendo i 280 g di maltitolo cotti a 121°C insieme agli 80 g di acqua.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Cuocere le tartelette, riempirle per metà con la ganache, quindi mettere al centro un lampone; decorare con uno spuntone di meringa senza uova. Spolverare di cocco rapè e cacao. Guarnire con cocco essiccato.



TIPO DI PORTATA: MIGNON



Tot. peso a crudo: g 2320