



## EXOTIC CAKE

TORTA DA FORNO AL GUSTO ESOTICO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
UOVA INTERE	g 150

#### PREPARAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
- stendere la pasta con la sfogliatrice allo spessore di 3-4 mm.

### RIPIENO AL COCCO

#### INGREDIENTI

GRANCOCCO	g 500
ACQUA	g 100

#### PREPARAZIONE

- Mischiare gli ingredienti insieme e comprire con pellicola.

### RIPIENO ALL'ANANAS

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS	g 250
FOGLIE DI MENTA - O SCORZE DI LIME	Q.B.

#### PREPARAZIONE

- Mischiare gli ingredienti insieme con l'aiuto di un minipimer.

## CREMA AL FRANGIPANE

---

### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G.	g 500
AVOLETTA	g 1000
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 500
FARINA	g 250

### PREPARAZIONE

- Mescolare in planetaria il burro e l'avoletta.
- Unire le uova.
- e finire aggiungendo la farina.

## STEP 5

---

### INGREDIENTI

HAPPYKAO  
BLITZ

### COMPOSIZIONE FINALE

- Ricoprire un anello con la pasta da frolla.
- Tagliare con un coppapasta a forma di ananas il fondo della frolla.
- Inserire nello spazio realizzato, un ananas realizzato con la pasta di frolla al cacao.
- Inserire sul fondo uno strato di crema al cocco.
- Coprire lo strato al cocco con uno strato sottile di ananas.
- Chiudere il tutto con il frangipane alla mandorla, lasciando mezzo centimetro dalla fine dello stampo.
- cuocere la torta a 160°C per 30-35 minuti.
- Una volta sfornata lasciar riposare per un ora.
- Posizionare una teglia sopra la torta e girarla, così da lasciare la forma di ananas in superficie.
- con l'aiuto di un pennello, spennellare la torta con il bliz per renderla lucida.
- Spolverare il bordo della torta con l'happycacao.

## RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE

