

Finger coconut

Composición

Plancha de Satin coco

Coco confitado

Jarabe para la ralladura de coco



Receta plancha de Satin coco

Ingredientes

Satin coco	1000 g
Huevo	450 g
Aceite	250 g
Bifrisol Alto Oleico	150 g
TOTAL MASA	1,850 Kg

Método

- Mezclar todos los ingredientes en la batidora con la pala durante 4 minutos.
- Hacer una plancha de 7-8mm.
- Cocer a 220°C durante 10-12 minutos.

Receta coco confitado

Ingredientes

Ralladura de coco	1000 g
Agua	400 g
TOTAL MASA	1,400 Kg

Método

- Escaldar el coco con los 400g de agua y añadirlo en la batidora con la pala.
- Mezclar el azúcar, la glucosa y 300g de agua en un cazo para cocer hasta obtener el punto de bola fuerte (118°C-122°C).
- Retirar del fuego y añadir el coco rallado que hemos escaldado previamente y que está en la batidora con pala.
- Mezclar a 1ª velocidad hasta mezclarlo todo.
- Dejar reposar 24 horas y tapado en la nevera.

Montaje:

- En una plancha de Satin Coco poner una capa de Decorfil Coco y sobre ésta añadir de forma irregular una capa del coco confitado.
- Poner en el congelador para facilitar el corte de las porciones.
- Cortas piezas de 4x12cm.
- Bañar la base con Carat Cakau Dark y lustrar con Azúcar Insoluble.
- Decorar con virutas de coco natural.