

Pastel naked de coco y limón

Composición

Bizcocho de coco

Crema ligera de limón

Deli Lemon Pie



Receta bizcocho de coco

Ingredientes

Satin coco	1000 g
Huevo	450 g
Aceite	150 g
Agua	250 g
TOTAL MASA	1,850 Kg

Método

- Mezclar **Satin Coco**, el huevo, el aceite y el agua en la batidora con la pala durante 4 minutos.
- Rellenar los moldes y cocer a 180°C durante unos 45 minutos aprox.
- Dejar enfriar y cortar discos de 15mm de grosor.

Receta crema ligera de limón

Ingredientes

Ambiante	500 g
Deli Lemon Pie	250 g
TOTAL MASA	750 g

Método

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una crema homogénea y montar a media velocidad.

Montaje:

- Rellenar con la crema ligera de limón y sobre ésta añadir una espiral de Deli Lemon Pie.
- Decorar con unos Physalis, unas flores comestibles, y viruta de coco.