

Composición

1. Tarta
2. Relleno
3. Brillo



Tarta

Tegral Patacrout	1000	g
Manteca	400	g
Huevos	150	g
Cremy 4x4	700	g
Agua	2000	g
Coco	1000	g
Huevos	100	g

Método

Preparar la base de tarta amasando el Tegral Patacrout, la manteca y los huevos.

Estirar con palote la masa.

Forrar una base de tarta de 20 cm con la masa.

Cocinar a 180° C durante 12 minutos.

Batir el agua con la Cremy 4x4 hasta obtener una crema pastelera.

Agregar a esta crema pastelera el coco y los huevos. Mezclar hasta homogeneizar el batido.

Relleno

Dulce de leche	1500	g
----------------	------	---

Método

Colocar sobre la tarta una capa de 1000 g de dulce de leche.

Colocar en una manga con pico rizado la crema de coco.

Sobre la tarta realizar copitos cubriendo toda la superficie de la tarta.

Cocinar a 180° C durante 10 minutos aproximadamente hasta que se doren los copitos.

Brillo

Brillo Multiusos	200	g
------------------	-----	---

Método

Al sacar del horno pintar la superficie de la tarta con Brillo Multiuso.

Rendimiento aproximado

5 unidades de 1400 g