

Coquitos

con DREIDOPPEL

Coquitos tradicionales

Masa

Coco deshidratado	0,800 kg
Glucosa	0,200 kg
Claros de huevo	0,200 kg
<u>PASTA LECHE DE COCO</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,300 kg

Almíbar

Azúcar	0,800 kg
<u>Agua</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,000 kg

- Mezclar los ingredientes y hervir hasta alcanzar los 110 °C.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Escaldar la masa con el almíbar, disponer en una manga pastelera con boquilla estrella multipunta y escudillar en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 – 220 °C durante unos 10 minutos (según el horno y el tamaño de las piezas) y dejar enfriar.
- Bañar la base con SCHOKOLADINO.

Coquitos de coco y piña

Masa

Coco deshidratado	0,800 kg
Glucosa	0,200 kg
Claros de huevo	0,200 kg
PASTA PIÑA	0,075 kg
<u>Piña en almíbar troceada</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	1,575 kg

Almíbar

Azúcar	0,800 kg
<u>Agua</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,000 kg

- Mezclar los ingredientes y hervir hasta alcanzar los 110 °C.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Escaldar la masa con el almíbar, disponer en una manga pastelera con boquilla lisa y escudillar en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 – 220 °C durante unos 10 minutos (según el horno y el tamaño de las piezas) y dejar enfriar.
- Rayar con SCHOKOLADINO.

