



**Zeelandia**

# **Coconut** **Filling**

*hindistan cevizli toz karışımı*





# Coco

## Malzemeler

Coconut Filling Toz Karışım	750 gr
Su	300 gr

## Hazırlanışı

Mikser haznesine önce su sonra coconut filling toz karışımı eklenerek palet yardımı ile 30 saniye yavaş, 3 dakika orta hızda karıştırılır. Yıldız duy takılı sıkma torbasının içerisine dolgu dökülür ve şekil vererek tepsilere sıkılır. 160°C fırında 15 dakika pişirilir.



# Coco Bomb

## Malzemeler

Coconut Filling Toz Karışım	750 gr
Cremti Şekersiz Sıvı Şanti	300 gr
Un	1500gr
Margarin	600 gr
Pudra Şekeri	600 gr
Yumurta	210 gr
Kabartma Tozu	6 gr
Tuz	6 gr

## Hazırlanışı

**Hamur için;** Un, margarin, yumurta, tuz , pudra şekeri ve kabartma tozu mikserde hamur kıvamına gelene kadar karıştırılır ve ceviz büyüklüğünde yuvarlak bezeler halinde eşit parçalara bölünür.

**Dolgu için;** Mikser haznesine coconut filling toz karışım ve Cremti şekersiz sıvı şanti eklenerek palet yardımı ile 30 saniye yavaş, 3 dakika orta devirde karıştırılır. Eşit parçalara bölünen hamurlar merdane yardımı ile açılarak içerisine 30 ile 40 gr arasında hazırlanan Coconut Filling dolgu koyulur ve kapatılır. Tepsilere dizilen kurabiyeler 170 °C fırında 22 dakika pişirilir.

# Coco Choco

## Malzemeler

Coconut Filling Toz Karışım	750 gr
Cremti Şekersiz Sıvı Şanti	375 gr
Bitter Kuvertür Çikolata	750 gr

## Hazırlanışı

Coconut Filling toz karışım ve Cremti şekersiz sıvı şanti palet yardımı ile mikserde 30 saniye yavaş, 3 dakika orta devirde karıştırılıp kare şeklindeki kalıplara koyulur ve soğutucuda 40 dakika bekletilir. Soğuyan karışım kare dilimlere bölünüp temperlenmiş çikolata ile kaplanır.

# Gerçek hindistan cevizi parçacıklı *pratik lezzet*



*Sadece su ilave ederek  
hazırlanır*



*Donmaya ve çözünmeye  
dayanıklıdır*



*Coco, dolgulu çikolata,  
kurabiye, kek içerisinde  
dolgu olarak kullanılabilir*



*Yüksek oranda hindistan  
cevizi parçaları sayesinde  
yoğun bir tada sahiptir*



*Presta dolgu kremaları  
veya ganajlar ile  
karıştırılarak farklı tatlar  
elde edilebilir*

**4** dakikada  
**kullanıma  
hazır**