



EMOTICON BON BON - FUN

PRALINA CARAMELLO, LIMONE E COCCO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RIPIENO AL CARAMELLO E LIMONE

INGREDIENTI

FARCICIOCK LIMONE - CESARIN

g 200

TOFFEE D'OR CARAMEL

g 100

PREPARAZIONE

- Unire i due prodotti con l'aiuto di una marisa.

RIPIENO AL COCCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - TEMPERATO

g 290

OLIO DI SEMI

g 30

OLIO DI COCCO

g 60

JOYGELATO COCCO

g 40

PREPARAZIONE

- unire tutti gli ingredienti insieme e mixare con un frullatore ad immersione.

COMPOSIZIONE FINALE

- Con l'aiuto di una sac a poche inserire la farcitura al caramello e limone all'interno delle [TRUFFLE SHELL HAPPIES ASSORTMENT di DOBLA](#).
- Finire il tutto con la farcitura al cocco.
- Chiudere con una goccia di cioccolato bianco.

RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE

