



## THIMBLE CUP CARMELLO

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO E CARMELLO

*DOSI PER 100 BICCHIERINI*

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RIPIENO MORBIDO AL TOFFEE

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL g 500

### FARCITURA AL CARMELLO CROCCANTE

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE g 490

PRALIN DELICRISP CARMEL FLEUR DE SEL g 210

#### PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE e PRALIN DELICRISP CARMEL FLEUR DE SEL.

Montare in planetaria con foglia a media velocità per 2-3 minuti.

Versare in un sac à poche munito di bocchetta liscia n. 10.

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

GRANELLA DI CROCCANTE Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Farcire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido al toffee.

Dressare la farcitura al caramello croccante terminando il riempimento dei bicchierini.

Decorare la superficie facendo aderire GRANELLA DI CROCCANTE.

## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE