



THIMBLE CUP FRUTTI DI BOSCO

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO AI FRUTTI DI BOSCO
DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RIPIENO MORBIDO AI FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO g 500

FARCITURA CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO g 490
PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES g 210

PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO e PRALIN DELICRISP FRUIT ROUGES.
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

SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Faricare per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido ai frutti di bosco.
Dressare la farcitura croccante ai frutti rossi terminando il riempimento dei bicchierini.
Decorare la superficie facendo aderire SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE