



## THIMBLE CUP GIANDUIA

**BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO GIANDUIA**  
*DOSI PER 100 BICCHIERINI*

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**



### RIPIENO MORBIDO AL GIANDUIA

#### INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM g 500

### FARCITURA CROCCANTE AL LATTE

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE g 490  
PRALIN DELICRISP CLASSIC g 210

#### PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE e PRALIN DELICRISP CLASSIC.  
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

NOCCIOLE INTERE TOSTATE Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Faricare per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido al gianduia.  
Dressare la farcitura croccante al latte terminando il riempimento dei bicchierini.  
Decorare la superficie facendo aderire una nocciola intera tostata.

## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE