



THIMBLE CUP LAMPONE

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO AI LAMPONI
DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RIPIENO MORBIDO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE g 500

FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO g 490

PRALIN DELICRISP NOIR g 210

PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO e PRALIN DELICRISP NOIR.

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 CIOCCOLATO LUCIDA Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Faricare per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido al lampone.
Dressare la farcitura croccante al cioccolato terminando il riempimento dei bicchierini.
Decorare la superficie facendo aderire della GRANELLA DI CIOCCOLATO LUCIDA.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE