



THIMBLE CUP LIMONE E MERINGA

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO CROCCANTE AL LIMONE E MERINGA
DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

PASTA BITTER g 500

FARCITURA CROCCANTE AL LIMONE E MERINGA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO g 490

PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE g 210

PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE.

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

GOCCE DI MERINGA Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Faricare per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido al cioccolato.
Dressare la farcitura croccante al limone e meringa terminando il riempimento dei bicchierini.
Decorare la superficie facendo aderire una GOCCIA DI MERINGA o della granella di meringa.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE