



THIMBLE CUP MELA

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO ALLA MELA

DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RIPIENO MORBIDO ALLA MELA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA g 500

FARCITURA CROCCANTE AL CAMELLO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO g 490

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL g 210

PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP CAMEL 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

CODETTE CIOCCOLATO PURO LATTE Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido alla mela.
Dressare la farcitura croccante al caramello terminando il riempimento dei bicchierini.
Decorare la superficie facendo aderire CODETTE CIOCCOLATO PURO LATTE.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE