



THIMBLE CUP NOCCIOLATO

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLE

DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLE

INGREDIENTI

NOCCIOLATA BIANCA 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

SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO LATTE Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido al cioccolato bianco e nocciole.

Dressare la farcitura croccante al latte terminando il riempimento dei bicchierini.

Decorare la superficie facendo aderire delle SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO AL LATTE.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE