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

Faricire 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 CIOCCLATO AL LATTE.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE