



## THIMBLE CUP PISTACCHIO

**BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO AL PISTACCHIO**

*DOSI PER 100 BICCHIERINI*

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**



### RIPIENO MORBIDO AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO g 500

### FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO g 490

PRALIN DELICRISP PISTACHE g 210

#### PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO e PRALIN DELICRISP PISTACHE.

Montare in planetaria con foglia a media velocità per 2-3 minuti.

Versare in un sac à poche munito di bocchetta liscia n. 10.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido al pistacchio.

Dressare la farcitura croccante al cioccolato e pistacchio terminando il riempimento dei bicchierini.

Decorare la superficie facendo aderire dei DOBLA CURLS GREEN.

### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE