



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