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

Faricire 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