



## THIMBLE CUP TROPICALE

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO TROPICALE

*DOSI PER 100 BICCHIERINI*

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RIPIENO MORBIDO TROPICALE

---

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL g 500

### FARCITURA CROCCANTE AL COCCO

---

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO g 490

PRALIN DELICRISP COCONTY g 210

#### PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO e PRALIN DELICRISP COCONTY montandoli 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

COCCO RAPÉ Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Faricare per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido tropicale.

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

Decorare la superficie facendo aderire del cocco rapé o del cocco disidratato a pezzetti.

## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE