MIGNON CREMA E MIRTLLO

PICCOLO PASTICCINO CON BASE DI PASTA FROLLA E DOPPIA FARCITURA DI CREMA E COMPOSTA DI MIRTILLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

TARTELLETTA DI CIOCCOLATO

PREPARAZIONE

Utilizzare un PETIT FOUR CUP ROUND DARK DOBLA.

FARCITURA ALLA CREMA

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PASTICCERA	Q.B.

FARCITURA AL MIRTILLO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

- Farcire la tartelletta al cioccolato di DOBLA con CHOCOCREAM PASTICCERA formando un primo strato di circa 1 centimetro.
- Farcire il restante spazio con un secondo strato di farcitura al mirtillo.
- Chiudere con un dischetto di frolla.
- Utilizzando un sac a poche con bocchetta liscia n.8, formare sulla superficie un ciuffetto di CHOCOCREAM PASTICCERA e decorare con un dichetto di cioccolato (Spots original White) ed un Golden crumble Dobla (come da foto).

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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE