



## THIMBLE MANDORLA E PISTACCHIO

BICCHIERINO DI CIOCCOLATO CON TRIPLA FARCITURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### GANACHE BITTER

#### INGREDIENTI

PASTA BITTER  
PANNA 35% M.G. - BOLLENTE

#### PREPARAZIONE

g 130 Emulsionare panna e PASTA BITTER.  
g 70 Utilizzare a temperatura di 25°C.

### RIPIENO CROCCANTE AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

NOBEL BIANCO - FUSO A 45°C  
PRALIN DELICRISP PISTACHE

#### PREPARAZIONE

g 150 Miscelare i prodotti fino a consistenza omogenea.  
g 150 Utilizzare a temperatura di 28°C.

### RIPIENO ALLA MANDORLA

#### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

#### PREPARAZIONE

Q.B. Stendere in sfogliatrice fino allo spessore di 1 cm circa.  
Utilizzando un coppa pasta ritagliare dei dischi della dimensione del DOBLA THIMBLE CUP.

## COMPOSIZIONE FINALE

Depositare sul fondo del THIMBLE CUP DARK DOBLA il disco di MOGADOR.

Versare uno strato di ganache bitter e far cristallizzare.

Una volta cristallizzata, chiudere il thimble con il ripieno al pistacchio e decorare con FOREST SHAVINGS MINI GREEN DOBLA.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE