

THIMBLE CUP ALBICOCCA E PISTACCHIO

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO CON RIPIENO ALL'ALBICOCCA DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







RIPIENO MORBIDO ALL'ALBICOCCA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA

FARCITURA CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO PRALIN DELICRISP PISTACHE	g 490 g 210	Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO 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.

g 500

DECORAZIONE

INGREDIENTI

Q.B. SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO LATTE

COMPOSIZIONE FINALE

Faricire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido all'albicocca. Dressare la farcitura croccante al pistacchio terminando il riempimento dei bicchierini. Decorare la superficie facendo aderire delle SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO PURO LATTE.





RICETTA CREATA PER TE DA **Marco de Grada**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

