



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 g 500

FARCITURA CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO g 490

PRALIN DELICRISP PISTACHE g 210

PREPARAZIONE

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.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO LATTE Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farificare 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