THIMBLE CUP GIANDUIA

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO GIANDUIA

DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RIPIENO MORBIDO AL GIANDUIA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM	g 500

FARCITURA CROCCANTE AL LATTE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 490
PRALIN DELICRISP CLASSIC	g 210

PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE e PRALIN DELICRISP CLASSIC.

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

NOCCIOLE INTERE TOSTATE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Faricire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido al gianduia.
Dressare la farcitura croccante al latte terminando il riempimento dei bicchierini.
Decorare la superficie facendo aderire una nocciola intera tostata.

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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE