

THIMBLE CUP LIMONE E MERINGA

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO CROCCANTE AL LIMONE E MERINGA DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

PASTA BITTER g 500

FARCITURA CROCCANTE AL LIMONE E MERINGA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	g 490	Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE.
PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE	g 210	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

Q.B. GOCCE DI MERINGA

COMPOSIZIONE FINALE

Faricire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido al cioccolato. Dressare la farcitura croccante al limone e meringa terminando il riempimento dei bicchierini. Decorare la superficie facendo aderire una GOCCIA DI MERINGA o della granella di meringa.





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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

