

# THIMBLE CUP MANGO

## BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO AL MANGO DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## **RIPIENO MORBIDO AL MANGO**

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO g 500

## **FARCITURA CROCCANTE AL CARAMELLO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 490	Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE e PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DEL
PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	g 210	SEL.
		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. CRUNCHY BEADS WHITE

### **COMPOSIZIONE FINALE**

Faricire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido al mango. Dressare la farcitura croccante al caramello terminando il riempimento dei bicchierini. Decorare la superficie facendo aderire CRUNCHY BEADS WHITE.





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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

