

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

