



THIMBLE CUP NOCCIOLATO

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLE

DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLE

INGREDIENTI

NOCCIOLATA BIANCA 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

SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO LATTE Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido al cioccolato bianco e nocciole.

Dressare la farcitura croccante al latte terminando il riempimento dei bicchierini.

Decorare la superficie facendo aderire delle SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO AL LATTE.



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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE