

THIMBLE CUP PERA

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO ALLA PERA DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







RIPIENO MORBIDO ALLA PERA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA g 500

FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI	PF	PREPARAZIONE
CHOCOSMART CIOCCOLATO g 49) N	Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO e PRALIN DELICRISP NOIR.
PRALIN DELICRISP NOIR g 21) N	Montare in planetaria con foglia a media velocità per 2-3 minuti.
	V	Versare in un sac à poche munito di bocchetta liscia n. 10.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

Q.B. CRUNCHY BEADS MILK

COMPOSIZIONE FINALE

Faricire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido alla pera. Dressare la farcitura croccante al cioccolato terminando il riempimento dei bicchierini. Decorare la superficie facendo aderire CRUNCHY BEADS MILK.





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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

