THIMBLE CUP PESCA

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO ALLA PESCA

DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RIPIENO MORBIDO ALLA PESCA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PESCA	g 500

FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO 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.

COMPOSIZIONE FINALE

Faricire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido alla pesca.
Dressare la farcitura croccante al cioccolato al latte terminando il riempimento dei bicchierini.
Decorare la superficie facendo aderire delle DOBLA CURLS DARK.

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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE