

## THIMBLE CUP TROPICAL CARAMEL

# BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO TROPICALE E CARAMELLO DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### **RIPIENO AL CARAMELLO SALATO**

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

g 500

#### **FARCITURA CROCCANTE TROPICALE**

INGREDIENTI **PREPARAZIONE** CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO g 490 Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP g 210 PRALIN DELICRISP TROPICAL TROPICAL montandoli in planetaria con foglia a media velocità per 2-3 minuti. Versare in un sac à poche munito di bocchetta riccia

#### COMPOSIZIONE FINALE

Faricire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL. Dressare la farcitura croccante tropicale terminando il riempimento dei bicchierini. Decorare la superficie facendo aderire dei Curls Orange DOBLA.

