THIMBLE CUP TROPICALE

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO TROPICALE

DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RIPIENO MORBIDO TROPICALE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL	g 500

FARCITURA CROCCANTE AL COCCO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 490
PRALIN DELICRISP COCONTY	g 210

PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO e PRALIN DELICRISP COCONTY montandoli 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

COCCO RAPÉ	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Faricire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido tropicale.
Dressare la farcitura croccante al cocco terminando il riempimento dei bicchierini.
Decorare la superficie facendo aderire del cocco rapé o del cocco disidratato a pezzetti.

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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE