



THIMBLE MANDORLA E PISTACCHIO

BICCHIERINO DI CIOCCOLATO CON TRIPLA FARCITURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE BITTER

INGREDIENTI

PASTA BITTER
PANNA 35% M.G. - BOLLENTE

PREPARAZIONE

g 130 Emulsionare panna e PASTA BITTER.
g 70 Utilizzare a temperatura di 25°C.

RIPIENO CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

NOBEL BIANCO - FUSO A 45°C
PRALIN DELICRISP PISTACHE

PREPARAZIONE

g 150 Miscelare i prodotti fino a consistenza omogenea.
g 150 Utilizzare a temperatura di 28°C.

RIPIENO ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

PREPARAZIONE

Q.B. Stendere in sfogliatrice fino allo spessore di 1 cm circa.
Utilizzando un coppa pasta ritagliare dei dischi della dimensione del DOBLA THIMBLE CUP.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare sul fondo del THIMBLE CUP DARK DOBLA il disco di MOGADOR.

Versare uno strato di ganache bitter e far cristallizzare.

Una volta cristallizzata, chiudere il thimble con il ripieno al pistacchio e decorare con FOREST SHAVINGS MINI GREEN DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE