



## EMOTICON BON BON - FUN

PRALINA CAMELLO, LIMONE E COCCO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

### RIPIENO AL CAMELLO E LIMONE

#### INGREDIENTI

FARCICIOCK LIMONE - CESARIN	g 200
TOFFEE D'OR CAMEL	g 100

#### PREPARAZIONE

- Unire i due prodotti con l'aiuto di una marisa.

### RIPIENO AL COCCO

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO	g 290
OLIO DI SEMI	g 30
OLIO DI COCCO	g 60
JOYGELATO COCCO	g 40

#### PREPARAZIONE

- unire tutti gli ingredienti insieme e mixare con un frullatore ad immersione.

#### COMPOSIZIONE FINALE

- Con l'aiuto di una sac a poche inserire la farcitura al caramello e limone all'interno delle [TRUFFLE SHELL HAPPIES ASSORTMENT di DOBLA](#).
- Finire il tutto con la farcitura al cocco.
- Chiudere con una goccia di cioccolato bianco.



**RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE