



THIMBLE CUP CILIEGIA

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO MORBIDO ALLA CILIEGIA

DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RIPIENO MORBIDO ALLA CILIEGIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA g 500

FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO g 490

PRALIN DELICRISP NOIR g 210

PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP NOIR.

Montare 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

CRUNCHY BEADS DARK Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farificare per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido alla ciliegia.

Dressare la farcitura croccante al cioccolato al latte terminando il riempimento dei bicchierini.

Decorare la superficie facendo aderire CRUNCHY BEADS DARK.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE