



EMOTICON BON BON - FUN

chef Livello intermedio

PRALINA CARAMELLO, LIMINE E COCCO

RIPENO AL CRAMELLO E LIMONE

INGREDIENTI

FARCICIOCK LIMONE - Cesarin

TOFFEE D'OR CARMEL

PREPARAZIONE

200g - Unire i due prodotti con l'aiuto di una marisa.

100g

RIPENO AL COCCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - temperato

olio di semi

olio di cocco

JOYGELATO COCCO

PREPARAZIONE

290g - unire tutti gli ingredienti insieme e mixare con un frullatore ad immersione.

30g

60g

40g

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 DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCIORE