



THIMBLE CUP ANANAS E COCCO

chef Livello base

Bicchierino al cioccolato con ripieno all'ananas e cocco

Dosi per 100 bicchierini

FARCITURA CROCCANTE AL COCCO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO
PRALIN DELICRISP COCONUT

PREPARAZIONE

490g Miscolare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP
210g COCONUT.
Montare in planetaria con foglia a media velocità per 2-3 minuti.
Versare in un sac à poche munito di bocchetta liscia n. 10.

Composizione finale

Faricare per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido all'ananas.
Dressare la farcitura croccante al cocco terminando il riempimento dei bicchierini.
Decorare la superficie facendo aderire delle SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO LATTE.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCERIE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE