



THIMBLE CUP TROPICALE

chef Livello base

Bicchierino al cioccolato con ripieno tropicale

Dosi per 100 bicchierini

FARCITURA CROCCANTE AL COCCO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO
PRALIN DELICRISP COCONUT

PREPARAZIONE

490g Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO e PRALIN DELICRISP COCONUT
210g montandoli 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

Faricire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido tropicale.
Dressare la farcitura croccante al cocco terminando il riempimento dei bicchierini.
Decorare la superficie facendo aderire del cocco rapé o del cocco disidratato a pezzetti.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCiere, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE