

THIMBLE CUP CILIEGIA

Livello base

Bicchierino al cioccolato con ripieno morbido alla ciliegia

Dosi per 100 bicchierini



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO AL LATTE

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	490g	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.
PRALIN DELICRISP NOIR	210g	

COMPOSIZIONE FINALE

Faricire 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.

irca GROUP Extraordinary made simple.