

# THIMBLE CUP CILIEGIA

Bicchierino al cioccolato con ripieno morbido alla ciliegia

Dosi per 100 bicchierini

### FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO AL LATTE

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO
PRALIN DELICRISP NOIR

#### **PREPARAZIONE**

- 490g Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP NOIR.
- 210g 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**

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.



**RICETTA CREATA DA:** 

**MARCO DE GRADA** 

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE