



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
PRALIN DELICRISP NOIR

490g
210g

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.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire 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.