

THIMBLE CUP FRAGOLA E PISTACCHIO

♠ Livello base

Bicchierino al cioccolato con ripieno alla fragola e pistacchio

Dosi per 100 bicchierini

FARCITURA CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO
PRALIN DELICRISP PISTACHE

PREPARAZIONE

490g Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP

210g PISTACHE.

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 fragola.

Dressare la farcitura croccante al pistacchio terminando il riempimento dei bicchierini.

Decorare la superficie facendo aderire delle SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE