



THIMBLE CUP FRAGOLA E PISTACCHIO

👤 Livello base

Bicchierino al cioccolato con ripieno alla fragola e pistacchio

Dosi per 100 bicchierini



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

FARCITURA CROCCANTE AL PISTACCHIO

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

PRALIN DELICRISP PISTACHE

490g

210g

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP 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

Farcire 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.