



THIMBLE CUP FRUTTI DI BOSCO

chef Livello base

Bicchierino al cioccolato con ripieno ai frutti di bosco

Dosi per 100 bicchierini

FARCITURA CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES

PREPARAZIONE

490g Miscolare CHOCOSMART CIOCCOLATO e PRALIN DELICRISP FRUIT ROUGES.
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

Faricare per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido ai frutti di bosco.
Dressare la farcitura croccante ai frutti rossi terminando il riempimento dei bicchierini.
Decorare la superficie facendo aderire SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCiere, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE