



THIMBLE CUP MANGO

👤 Livello base

Bicchierino al cioccolato con ripieno al mango

Dosi per 100 bicchierini

FARCITURA CROCCANTE AL CARMELLO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

490g Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE e PRALIN DELICRISP
210g CARAMEL FLEUR DEL SEL.
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 al mango.
Dressare la farcitura croccante al caramello terminando il riempimento dei bicchierini.
Decorare la superficie facendo aderire CRUNCHY BEADS WHITE.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE