



THIMBLE CUP MANGO

🏠 Livello base

Bicchierino al cioccolato con ripieno al mango
Dosi per 100 bicchierini



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

FARCITURA CROCCANTE AL CARMELLO

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE
PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE
SEL

490g

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE e
PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DEL SEL.

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

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.