

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 CARAMELLO

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	490g	Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE e PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DEL SEL.
PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE 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

Faricire 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.