



# THIMBLE CUP MANGO

chef Livello base

Bicchierino al cioccolato con ripieno al mango

*Dosi per 100 bicchierini*

## FARCITURA CROCCANTE AL CARAMELLO

### 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

Faricare 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**