

THIMBLE CUP MIRTILLO

Livello base

Bicchierino al cioccolato con ripieno al mirtillo

Dosi per 100 bicchierini



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO BIANCO

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	490g	Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP BLANC. Montare in planetaria con foglia a media velocità per 2-3 minuti. Versare in un sac à poche munito di bocchetta liscia n. 10.
PRALIN DELICRISP BLANC	210g	

COMPOSIZIONE FINALE

Faricire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido al mirtillo.
Dressare la farcitura croccante al cioccolato bianco terminando il riempimento dei bicchierini.
Decorare la superficie facendo aderire CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE.

irca GROUP

Extraordinary made simple.