



# 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  
PRALIN DELICRISP BLANC

490g  
210g

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.

## COMPOSIZIONE FINALE

Farcire 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.