

THIMBLE CUP MIRTILLO

♠ Livello base

Bicchierino al cioccolato con ripieno al mirtillo

Dosi per 100 bicchierini

FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO
PRALIN DELICRISP BLANC

PREPARAZIONE

490g Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP

210g 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

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.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE