



# THIMBLE CUP MELA

chef Livello base

Bicchierino al cioccolato con ripieno alla mela

Dosi per 100 bicchierini

## FARCITURA CROCCANTE AL CARAMELLO

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

### PREPARAZIONE

490g Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP

210g CARAMEL FLEUR DE 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

Faricire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido alla mela.

Dressare la farcitura croccante al caramello terminando il riempimento dei bicchierini.

Decorare la superficie facendo aderire CODETTE CIOCCOLATO PURO LATTE.



RICETTA CREATA DA:

**MARCO DE GRADA**

PASTICCiere, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE