



THIMBLE CUP MELA

🏠 Livello base

Bicchierino al cioccolato con ripieno alla mela

Dosi per 100 bicchierini



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

FARCITURA CROCCANTE AL CARMELLO

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO
PRALIN DELICRISP CARMEL FLEUR DE
SEL

490g

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e
PRALIN DELICRISP CARMEL FLEUR DE SEL.

210g

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 alla mela.

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

Decorare la superficie facendo aderire CODETTE CIOCCOLATO PURO LATTE.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.