



THIMBLE CUP MELA

👨🍳 Livello base

Bicchierino al cioccolato con ripieno alla mela

Dosi per 100 bicchierini

FARCITURA CROCCANTE AL CARMELLO

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

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.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE