

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 CARAMELLO

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	490g	Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL.
PRALIN DELICRISP CARAMEL 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

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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.