

THIMBLE CUP PERA

Livello base

Bicchierino al cioccolato con ripieno alla pera

Dosi per 100 bicchierini



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO

CHOCOSMART CIOCCOLATO	490g	Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO e PRALIN DELICRISP NOIR. Montare in planetaria con foglia a media velocità per 2-3 minuti. Versare in un sac à poche munito di bocchetta liscia n. 10.
PRALIN DELICRISP NOIR	210g	

COMPOSIZIONE FINALE

Faricire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido alla pera.
Dressare la farcitura croccante al cioccolato terminando il riempimento dei bicchierini.
Decorare la superficie facendo aderire CRUNCHY BEADS MILK.