



THIMBLE CUP PERA

chef Livello base

Bicchierino al cioccolato con ripieno alla pera

Dosi per 100 bicchierini

FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO
PRALIN DELICRISP NOIR

PREPARAZIONE

490g Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO e PRALIN DELICRISP NOIR.
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

Faricare 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.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCiere, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE