

THIMBLE CUP PESCA

Livello base

Bicchierino al cioccolato con ripieno alla pesca

Dosi per 100 bicchierini



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO AL LATTE

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	490g	Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE e PRALIN DELICRISP CLASSIC. 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 CLASSIC	210g	

COMPOSIZIONE FINALE

Faricire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido alla pesca.
Dressare la farcitura croccante al cioccolato al latte terminando il riempimento dei bicchierini.
Decorare la superficie facendo aderire delle DOBLA CURLS DARK.

irca GROUP

Extraordinary made simple.