



THIMBLE CUP PESCA

👤 Livello base

Bicchierino al cioccolato con ripieno alla pesca

Dosi per 100 bicchierini

FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO AL LATTE

Ingredienti

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

PRALIN DELICRISP CLASSIC

Preparazione

490g Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE e PRALIN DELICRISP CLASSIC.

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

Farcire 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.



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore