



# THIMBLE CUP PESCA

## chef 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 Miscolare 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

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.



**RICETTA CREATA DA:**  
**Marco De Grada**  
Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore