

MIGNON CREMA E MIRTILLO

Livello base

Piccolo pasticcino con base di pasta frolla e doppia farcitura di crema e composta di mirtillo



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

TARTELLETTA DI CIOCCOLATO

Utilizzare un PETIT FOUR CUP ROUND DARK DOBLA.

COMPOSIZIONE FINALE

- Farcire la tartelletta al cioccolato di DOBLA con CHOCOCREAM PASTICCERA formando un primo strato di circa 1 centimetro.
- Farcire il restante spazio con un secondo strato di farcitura al mirtillo.
- Chiudere con un dischetto di frolla.
- Utilizzando un sac a poche con bocchetta liscia n.8, formare sulla superficie un ciuffetto di CHOCOCREAM PASTICCERA e decorare con un dichetto di cioccolato (Spots original White) ed un Golden crumble Dobla (come da foto).