



EMOTICON BON BON - FUN

PRALINA CAMELLO, LIMONE E COCCO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

RIPIENO AL CAMELLO E LIMONE

INGREDIENTI

FARCICIOCK LIMONE - CESARIN	g 200
TOFFEE D'OR CAMEL	g 100

PREPARAZIONE

- Unire i due prodotti con l'aiuto di una marisa.

RIPIENO AL COCCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO	g 290
OLIO DI SEMI	g 30
OLIO DI COCCO	g 60
JOYGELATO COCCO	g 40

PREPARAZIONE

- unire tutti gli ingredienti insieme e mixare con un frullatore ad immersione.

COMPOSIZIONE FINALE

- Con l'aiuto di una sac a poche inserire la farcitura al caramello e limone all'interno delle [TRUFFLE SHELL HAPPIES ASSORTMENT di DOBLA](#).
- Finire il tutto con la farcitura al cocco.
- Chiudere con una goccia di cioccolato bianco.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE