



## THIMBLE CUP ALBICOCCA E PISTACCHIO

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO CON RIPIENO ALL'ALBICOCCA

*DOSI PER 100 BICCHIERINI*

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RIPIENO MORBIDO ALL'ALBICOCCA

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA g 500

### FARCITURA CROCCANTE AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO g 490

PRALIN DELICRISP PISTACHE g 210

#### PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP PISTACHE.

Montare in planetaria con foglia a media velocità per 2-3 minuti.

Versare in un sac à poche munito di bocchetta liscia n. 10.

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO LATTE Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Farificare per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido all'albicocca.

Dressare la farcitura croccante al pistacchio terminando il riempimento dei bicchierini.

Decorare la superficie facendo aderire delle SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO PURO LATTE.



## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE