



## THIMBLE CUP CILIEGIA

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO MORBIDO ALLA CILIEGIA

*DOSI PER 100 BICCHIERINI*

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RIPIENO MORBIDO ALLA CILIEGIA

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA g 500

### FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO AL LATTE

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO g 490

PRALIN DELICRISP NOIR g 210

#### PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP NOIR.

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

CRUNCHY BEADS DARK Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Farificare per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido alla ciliegia.

Dressare la farcitura croccante al cioccolato al latte terminando il riempimento dei bicchierini.

Decorare la superficie facendo aderire CRUNCHY BEADS DARK.



## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE