



THIMBLE CUP CIOCCOLATO BIANCO

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO

DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM BIANCO g 500

FARCITURA CROCCANTE AL LATTE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE g 490

PRALIN DELICRISP BLANC g 210

PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE e PRALIN DELICRISP BLANC.

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

CODETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido al cioccolato bianco.

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

Decorare la superficie facendo aderire CODETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE