



## 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