



## THIMBLE CUP FRAGOLA E PISTACCHIO

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO ALLA FRAGOLA E PISTACCHIO

*DOSI PER 100 BICCHIERINI*

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RIPIENO MORBIDO ALLA FRAGOLA

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRAGOLA 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 BIANCO Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido alla fragola.

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

Decorare la superficie facendo aderire delle SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO.



**RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE