



## THIMBLE CUP FRUTTI DI BOSCO

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO AI FRUTTI DI BOSCO

*DOSI PER 100 BICCHIERINI*

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RIPIENO MORBIDO AI FRUTTI DI BOSCO

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO g 500

### FARCITURA CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO g 490

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES g 210

#### PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO e PRALIN DELICRISP FRUIT ROUGES.

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 FONDENTE Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido ai frutti di bosco.

Dressare la farcitura croccante ai frutti rossi terminando il riempimento dei bicchierini.

Decorare la superficie facendo aderire SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE.



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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE