



## THIMBLE CUP GIANDUIA

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO GIANDUIA

*DOSI PER 100 BICCHIERINI*

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RIPIENO MORBIDO AL GIANDUIA

#### INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM g 500

### FARCITURA CROCCANTE AL LATTE

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE g 490

PRALIN DELICRISP CLASSIC g 210

#### PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE e PRALIN DELICRISP CLASSIC.

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

NOCCIOLE INTERE TOSTATE Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Farificare per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido al gianduia.  
Dressare la farcitura croccante al latte terminando il riempimento dei bicchierini.  
Decorare la superficie facendo aderire una nocciola intera tostata.



## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE