



## THIMBLE CUP LAMPONE

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO AI LAMPONI

*DOSI PER 100 BICCHIERINI*

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RIPIENO MORBIDO AL LAMPONE

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE g 500

### FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO g 490

PRALIN DELICRISP NOIR g 210

#### PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO e PRALIN DELICRISP NOIR.

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

GRANELLA DI CIOCCOLATO LUCIDA Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Farificare per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido al lampone.

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

Decorare la superficie facendo aderire della GRANELLA DI CIOCCOLATO LUCIDA.



## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE