



## THIMBLE CUP LIMONE E MERINGA

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO CROCCANTE AL LIMONE E MERINGA

*DOSI PER 100 BICCHIERINI*

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI

PASTA BITTER g 500

### FARCITURA CROCCANTE AL LIMONE E MERINGA

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO g 490

PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE g 210

#### PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE.

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

GOCCE DI MERINGA Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido al cioccolato.

Dressare la farcitura croccante al limone e meringa terminando il riempimento dei bicchierini.

Decorare la superficie facendo aderire una GOCCIA DI MERINGA o della granella di meringa.



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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE