



THIMBLE CUP MANGO

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO AL MANGO

DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RIPIENO MORBIDO AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO g 500

FARCITURA CROCCANTE AL CARMELLO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE g 490

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL g 210

PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE e PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DEL SEL.

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

CRUNCHY BEADS WHITE Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

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

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

Decorare la superficie facendo aderire CRUNCHY BEADS WHITE.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE