



## THIMBLE CUP MIRTILLO

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO AL MIRTILLO

*DOSI PER 100 BICCHIERINI*

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RIPIENO MORBIDO AL MIRTILLO

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO g 500

### FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO BIANCO

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO g 490

PRALIN DELICRISP BLANC g 210

#### PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP BLANC.

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

CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

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

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

Decorare la superficie facendo aderire CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE.



### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE