



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

Faricare 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