



## THIMBLE CUP NOCCIOLATO

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLE

*DOSI PER 100 BICCHIERINI*

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLE

#### INGREDIENTI

NOCCIOLATA BIANCA g 500

### FARCITURA CROCCANTE AL LATTE

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE g 490

PRALIN DELICRISP CLASSIC g 210

#### PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE e PRALIN DELICRISP CLASSIC.

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

SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO LATTE Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

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

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

Decorare la superficie facendo aderire delle SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO AL LATTE.



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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE