



## THIMBLE CUP PESCA

**BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO ALLA PESCA**

*DOSI PER 100 BICCHIERINI*

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**



### RIPIENO MORBIDO ALLA PESCA

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PESCA g 500

### FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO 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.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido alla pesca.

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

Decorare la superficie facendo aderire delle DOBLA CURLS DARK.



## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE