



## THIMBLE CUP TROPICAL CARAMEL

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO TROPICALE E CARAMELLO

*DOSI PER 100 BICCHIERINI*

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RIPIENO AL CARAMELLO SALATO

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL g 500

### FARCITURA CROCCANTE TROPICALE

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO g 490

PRALIN DELICRISP TROPICAL g 210

#### PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP TROPICAL montandoli in planetaria con foglia a media velocità per 2-3 minuti.  
Versare in un sac à poche munito di bocchetta riccia

#### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL.  
Dressare la farcitura croccante tropicale terminando il riempimento dei bicchierini.  
Decorare la superficie facendo aderire dei Curls Orange DOBLA.