



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.