



THIMBLE CUP TROPICALE

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO TROPICALE

DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RIPIENO MORBIDO TROPICALE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL g 500

FARCITURA CROCCANTE AL COCCO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO g 490

PRALIN DELICRISP COCONTY g 210

PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO e PRALIN DELICRISP COCONTY montandoli 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

COCCO RAPÉ Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farificare per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido tropicale.

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

Decorare la superficie facendo aderire del cocco rapé o del cocco disidratato a pezzetti.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE