



## MIGNON CREMA E MIRTILLO

PICCOLO PASTICCINO CON BASE DI PASTA FROLLA E DOPPIA FARCITURA DI CREMA E COMPOSTA DI MIRTILLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### TARTELLETTA DI CIOCCOLATO

#### PREPARAZIONE

Utilizzare un PETIT FOUR CUP ROUND DARK DOBLA.

### FARCITURA ALLA CREMA

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM PASTICCERA

Q.B.

### FARCITURA AL MIRTILLO

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO

Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

- Farcire la tartelletta al cioccolato di DOBLA con CHOCOCREAM PASTICCERA formando un primo strato di circa 1 centimetro.
- Farcire il restante spazio con un secondo strato di farcitura al mirtillo.
- Chiudere con un dischetto di frolla.
- Utilizzando un sac a poche con bocchetta liscia n.8, formare sulla superficie un ciuffetto di CHOCOCREAM PASTICCERA e decorare con un dischetto di cioccolato (Spots original White) ed un Golden crumble Dobra (come da foto).



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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE