



THIMBLE CUP FRAGOLA E PISTACCHIO

BICCHIERINO AL CIOCCOLATO CON RIPIENO ALLA FRAGOLA E PISTACCHIO

DOSI PER 100 BICCHIERINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RIPIENO MORBIDO ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRAGOLA g 500

FARCITURA CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO g 490

PRALIN DELICRISP PISTACHE g 210

PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP PISTACHE.

Montare 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

SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

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

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

Decorare la superficie facendo aderire delle SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE