THIMBLE CUP PERA

Bicchierino al cioccolato con ripieno alla pera

Dosi per 100 bicchierini

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RIPIENO MORBIDO ALLA PERA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA	g 500

FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 490
PRALIN DELICRISP NOIR	g 210

PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO e PRALIN DELICRISP NOIR.

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

CRUNCHY BEADS MILK	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Faricire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido alla pera.
Dressare la farcitura croccante al cioccolato terminando il riempimento dei bicchierini.
Decorare la superficie facendo aderire CRUNCHY BEADS MILK.

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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE