



THIMBLE CUP PISTACCHIO

Bicchierino al cioccolato con ripieno al pistacchio

Dosi per 100 bicchierini

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RIPIENO MORBIDO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 500
-----------------------	-------

FARCITURA CROCCANTE AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 490
-----------------------	-------

PRALIN DELICRISP PISTACHE	g 210
---------------------------	-------

PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO 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.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido al pistacchio.

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

Decorare la superficie facendo aderire dei DOBLA CURLS GREEN.



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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE