THIMBLE CUP CARAMELLO

Bicchierino al cioccolato e caramello

Dosi per 100 bicchierini

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RIPIENO MORBIDO AL TOFFEE

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 500

FARCITURA AL CARAMELLO CROCCANTE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 490
PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	g 210

PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE e PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL.

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

GRANELLA DI CROCCANTE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Faricire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con il ripieno morbido al toffee.
Dressare la farcitura al caramello croccante terminando il riempimento dei bicchierini.
Decorare la superficie facendo aderire GRANELLA DI CROCCANTE.

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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE