THIMBLE MANDORLA E PISTACCHIO

BICCHIERINO DI CIOCCOLATO CON TRIPLA FARCITURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

GANACHE BITTER

INGREDIENTI

PASTA BITTER	g 130
PANNA 35% M.G. - BOLLENTE	g 70

PREPARAZIONE

Emulsionare panna e PASTA BITTER.

Utilizzare a temperatura di 25°C.

RIPIENO CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

NOBEL BIANCO - FUSO A 45°C	g 150
PRALIN DELICRISP PISTACHE	g 150

PREPARAZIONE

Miscelare i prodotti fino a consistenza omogenea.

Utilizzare a temperatura di 28°C.

RIPIENO ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere in sfogliatrice fino allo spessore di 1 cm circa.

Utilizzando un coppa pasta ritagliare dei dischi della dimensione del DOBLA THIMBLE CUP.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare sul fondo del THIMBLE CUP DARK DOBLA il disco di MOGADOR.

Versare uno strato di ganache bitter e far cristallizare.

Una volta cristallizzata, chiudere il thimble con il ripieno al pistacchio e decorare con FOREST SHAVINGS MINI GREEN DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE