



## THIMBLE CUP CARMELLO

Bicchierino al cioccolato e caramello

*Dosi per 100 bicchierini*

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**



### RIPIENO MORBIDO AL TOFFEE

---

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL g 500

### FARCITURA AL CARMELLO CROCCANTE

---

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE g 490

PRALIN DELICRISP CARMEL FLEUR DE SEL g 210

#### PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE e PRALIN DELICRISP CARMEL 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

Farcire 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