



THIMBLE CUP TROPICAL CARAMEL

Bicchierino al cioccolato con ripieno tropicale e caramello

Dosi per 100 bicchierini

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RIPIENO AL CARAMELLO SALATO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL g 500

FARCITURA CROCCANTE TROPICALE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO g 490

PRALIN DELICRISP TROPICAL g 210

PREPARAZIONE

Miscelare CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP

TROPICAL montandoli in planetaria con foglia a media velocità per 2-3 minuti.

Versare in un sac à poche munito di bocchetta riccia

COMPOSIZIONE FINALE

Faricire per metà i DOBLA THIMBLE CUP con CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL.

Dressare la farcitura croccante tropicale terminando il riempimento dei bicchierini.

Decorare la superficie facendo aderire dei Curls Orange DOBLA.