

KALTE KAFFEECREME



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 40 Portionen

Bereiten Sie die kalte Kaffeeccreme zu, indem Sie das Menü-Produkt mit Milch vermischen und die Mischung mindestens 1 Stunde lang in der Eismaschine ziehen lassen. Eine Schicht Schokoladenglasur in ein Glas gießen. Die kalte Kaffeeccreme hinzufügen und mit dunklen Schokoladensplittern und Johannisbeeren vervollständigen.

Menù-Zutaten

30 g Glassa al cioccolato (Schokoladenglasur) - D30
900 g Crema fredda al caffè (Kalte Kaffeeccreme) - PV1

Zutaten

n.B. Johannisbeeren
n.B. Zartbitterschokolade
2 l Vollmilch