KALTE KAFFEECREME



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

30 g Glassa al cioccolato (Schokoladenglasur) - D30

900 g Crema fredda al caffè (Kalte Kaffeecreme) - PV1

Zutaten

n.B. Johannisbeeren

n.B. Zartbitterschokolade

2 l Vollmilch

Zubereitung

Für 40 Portionen

Bereiten Sie die kalte Kaffeecreme zu, indem Sie das Menù-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 Kaffeecreme hinzufügen und mit dunklen Schokoladensplittern und Johannisbeeren vervollständigen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)