

KALTE KAFFEECREME



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

Chef: Leonardo Pellaconi

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.