

VERSAILLE



Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Im Ofen für 2 Minuten gratinieren.

Menù-Zutaten

15 g Crema con tartufo (Trüffelcreme) - E5H07

20 g Èfungomix - GR1

70 g Preparato in polvere per besciamella (Pulverzubereitung für Béchamelsauce) - P41

Carpaccio di tartufo (Trüffelcarpaccio) - P69

Zutaten

2 Scheiben Mehrkornbrot