

## WAFFLE CON CREMA CHANTILLY, COULIS DI MANDARINO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE



### Menù-Zutaten

200 g Crema pasticcera a freddo - DY1X  
250 g Dessert gusto Panna - DA1X  
800 g Pancake e waffle - DR1X  
q.b. Coulis di Mandarino tardivo di Ciaculli - DFOX

### Zutaten

1 lt Acqua  
1 lt Latte  
q.b. Scaglie di cioccolato fondente

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Per 36 waffles

Preparare il Waffle seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Preparare la Crema pasticcera come da indicazioni sulla confezione. Unirla al Dessert gusto Panna, precedentemente preparato, e creare una crema Chantilly.

Con l'aiuto di un sac à poche distribuire la crema chantilly sul Waffle e aggiungere le scaglie di cioccolato fondente. Ultimare la preparazione decorando con Coulis di Mandarino e servire.