

## CAFFÉ FREDDO VARIEGATO



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Method

Per 40 porzioni

Preparare la Crema fredda al caffè miscelando il prodotto menù con il latte e lasciando il composto nel granitore per almeno 1 ora. In un bicchiere versare uno strato di Glassa al cioccolato. Aggiungere la Crema fredda al caffè e completare con scaglie di cioccolato fondente e chicchi di ribes.

### Menù Ingredients

30 g Glassa al cioccolato - D30

900 g Crema fredda al caffè - PV1

### Ingredients

q.b. Ribes

q.b. Cioccolato fondente

2 l Latte intero