CAFÉ HELADO ABIGARRADO



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredientes Menù

30 g Glassa al cioccolato (Glaseado de chocolate) - D30

900 g Crema fredda al caffè (Crema fría de café) - PV1

Ingredientes

al gusto Grosella

al gusto Chocolate negro

2 l Leche entera

Preparación

Para 40 porciones

Preparar la Crema fría de café mezclando el producto Menù con la leche y dejando la mezcla en el granizador durante al menos 1 hora. En un vaso, verter una capa de Glaseado de chocolate. Añadir la Crema fría de café y completar con virutas de chocolate negro y grosellas.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)