

VERSAILLE



Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

Mezclar la bechamel con la Èfungomix y la Crema con trufa. Unir todos los ingredientes. Gratinar en el horno por 2 minutos.
Decora con Carpaccio de trufa.

Ingredientes Menù

15 g Crema con tartufo (Crema con trufa) - E5H07
20 g Èfungomix - GR1
70 g Preparato in polvere per besciamella (Preparado en polvo para bechamel) - P41
Carpaccio di tartufo (Carpaccio de trufa) - P69

Ingredientes

2 rebanadas Pan integral