CAFÉ GLACÉ VARIÉ



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

30 g Glassa al cioccolato (Glaçage au chocolat) - D30

900 g Crema fredda al caffè (Crème glacée au café) - PV1

Ingrédients

Groseilles

Chocolat noir

2 l Lait entier

Préparation

Pour 40 portions

Préparez la Crème glacée au café en mélangeant le produit Menù avec du lait et en laissant le mélange dans la machine à barbotine pendant au moins 1 heure. Versez une couche de glaçage au chocolat dans un verre. Ajoutez la Crème glacée au café et complétez avec des pépites de chocolat noir et des baies de groseilles.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)