

CAFÉ GLACÉ VARIÉ



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

Chef: Leonardo Pellarcani

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.