

## 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 Pellacani

### 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.