VERSAILLE



Chef: Maurizio Ferrari

Ingrédients Menù

15 g Crema con tartufo (Crème à la truffe) - E5H07

20 g Èfungomix - GR1

70 g Preparato in polvere per besciamella (Préparation en poudre pour béchamel) - P41

Carpaccio di tartufo (Carpaccio de truffe) - P69

Ingrédients

2 tranches Pain multicéréales

Préparation

Mélanger la béchamel avec Èfungomix et la Crème à la truffe. Assembler tous les ingrédients. Gratiner au four pendant 2 minutes. Décorer avec Carpaccio de truffe.

© 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)