

CAFFÉ FREDDO VARIEGATO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 40 porzioni

Preparare la Crema fredda al caffè miscelando il prodotto menù con il latte e lasciando il composto nel granitore per almeno 1 ora. In un bicchiere versare uno strato di Glassa al cioccolato. Aggiungere la Crema fredda al caffè e completare con scaglie di cioccolato fondente e chicchi di ribes.

Ingredienti Menù

30 g Glassa al cioccolato - D30
900 g Crema fredda al caffè - PV1

Ingredienti

q.b. Ribes
q.b. Cioccolato fondente
2 l Latte intero