CAFFÉ FREDDO VARIEGATO



Chef: Leonardo Pellacani

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

Procedimento

Per 40 porzioni

Preparare la Crema fredda al caffé 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 caffé e completare con scaglie di cioccolato fondente e chicchi di ribes.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)