

## VERSAILLE

### Ingredienti Menù

15 g Crema con tartufo - E5H07

20 g Èfungomix - GR1

70 g Preparato in polvere per besciamella - P41

Carpaccio di tartufo - P69

### Ingredienti

2 fette Pane ai multicereali



Chef: Maurizio Ferrari

### Procedimento

Unire la besciamella a Èfungomix e alla Crema con tartufo. Assemblare tutti gli ingredienti. Gratinare in forno per 2 minuti.  
Decorare con il carpaccio di tartufo.